

LES INDUSTRIES DU SUCRE ET DU RHUM A LA MARTINIQUE

(1639 - 1931)

Thèse pour le Doctorat en Droit

présentée et soutenue le 16 novembre 1931 à 14 heures.

PAR

GUY JOSA

*Elève Administrateur des Services Civils de l'Indochine.
Diplômé de l'Ecole Coloniale.*

*Président : M. W. OUALID, Professeur.
Suffragants : MM. AFTALION, Professeur.
MAUNIER, Professeur.*

LES PRESSES MODERNES
45, RUE DE MAUBEUGE.
PARIS

—
1931

**LES INDUSTRIES DU SUCRE ET DU RHUM
A LA MARTINIQUE
(1639-1931)**

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses; ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

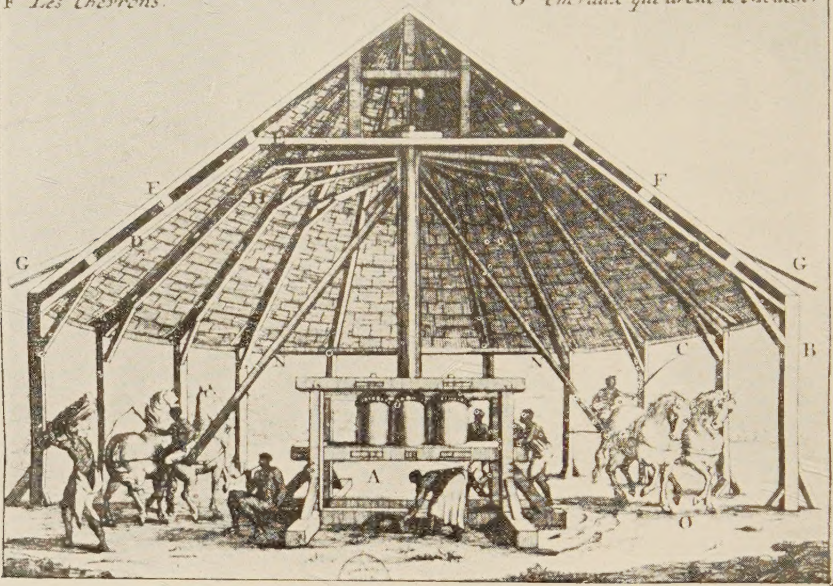
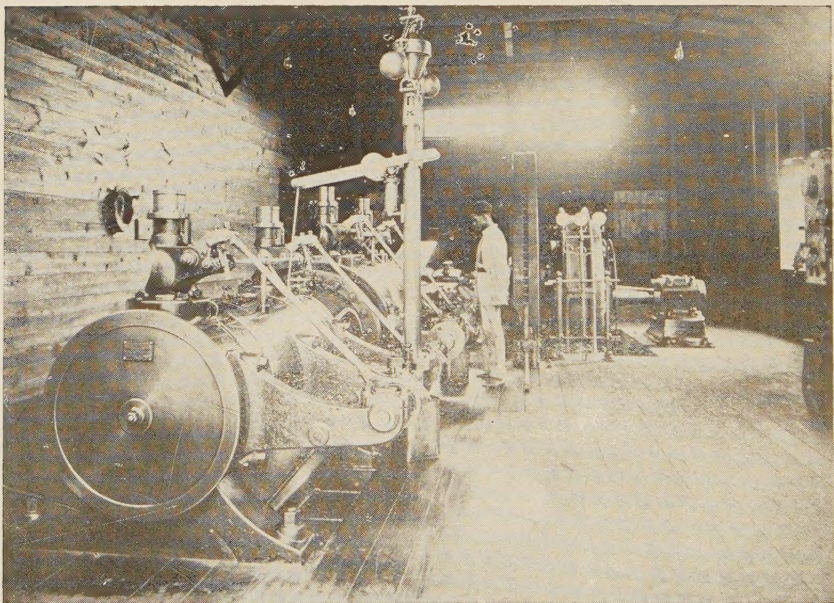


Digitized by the Internet Archive
in 2026

COMBLE DE MOULIN

A Chassis avec les Tambours
 B Poutres
 C Sablière
 D Les Forces
 E L'Entrée
 F Les Chevrons

G Les Cèux
 H L'Enrayeur
 L Le Peignon
 M La Damselle
 N Bras de Moulin
 O Chevaux qui tirent le Moulin.

XVII^e siècle. Père Labat.

Intérieur d'une distillerie - 1931.

(Collection de l'Agence Générale des Colonies).

LES INDUSTRIES DU SUCRE ET DU RHUM A LA MARTINIQUE

(1639 - 1931)

Thèse pour le Doctorat en Droit

présentée et soutenue le 16 novembre 1931 à 14 heures.

PAR

GUY JOSA

Elève Administrateur des Services Civils de l'Indochine.

Diplômé de l'Ecole Coloniale.

Président : M. W. OUALID, Professeur.

Suffragants : MM. AFTALION, Professeur.

MAUNIER, Professeur.

LES PRESSES MODERNES

45, RUE DE MAUBEUGE.

PARIS

—
1931



A MON PERE

Les Origines de l'Industrie du Sucre.

Sa naissance dans l'Inde. — Au XV^e siècle elle se transporte au Bassin Méditerranéen, puis au XVI^e siècle en Amérique. — Origine américaine de la canne à sucre. — Essais de culture de la canne à sucre en France.

Le problème du lieu d'origine de la Canne à Sucre est l'un de ceux qui ont suscité les controverses les plus vives, d'autant qu'il semble que « nulle part on ne l'ait trouvée avec certitude à l'état naturel » ¹.

Les uns, avec le Père Labat, affirment que la canne à sucre croît spontanément aussi bien aux Amériques qu'aux Indes, les autres avec le médecin Dutrône la Couture, « sucrier » à Saint-Domingue au XVIII^e siècle, qu'elle est exclusivement originaire de l'Asie, et qu'elle fut transportée et naturalisée au Nouveau-Monde.

L'histoire même du sucre de canne doit nous montrer de quel côté se trouve la vérité.

La Genèse de Commerce humain a révélé ce mouvement d'Est en Ouest qu'a suivi depuis l'origine des civilisations connues, la route des Echanges.

Egyptiens, Phéniciens, Grecs eurent pour but essentiel de découvrir, connaître, maîtriser les débouchés occidentaux de cette route de l'Inde, dont les richesses, tant matérielles que spirituelles, étaient un perpétuel attrait en même temps qu'une source de profits; et pourtant, de

(1) JUMELLE. Les Cultures Coloniales. Paris 1926, p. 18.

toutes les denrées d'Orient, le sucre paraît avoir été l'une des dernières connues dans le monde occidental.

Ce sont les médecins grecs les premiers qui nous en parlent sous le nom de « Sel Indien ». Paulus Eginetta écrit : « Le Sel Indien est semblable pour la couleur et la forme concrète au Sel commun, mais sa saveur est douce ». Dioscoride nous apprend que l'on nomme Sucre une espèce de miel concret dans l'Inde et dans l'Arabie heureuse.

Le sucre à peine connu coûtait fort cher et, à croire Pline, il n'était « d'usage qu'en Médecine » ².

Historiquement donc, le sucre de canne venait de l'Inde, du Bengale plus précisément, suivant la route des épices et de la soie des navigateurs, et la canne à sucre devait y être cultivée en des temps fort éloignés, car l'ancienne littérature du pays nous en parle.

« Suivant la Mythologie Hindoue, le Sucre de Canne fut créé par le fameux ermite Visha Mitra, comme nourriture céleste au paradis temporaire qu'il avait construit pour le rajah Tri Shan Ku, quand Indra lui avait refusé la grâce d'être transporté au ciel durant sa vie humaine. A la réconciliation des deux rajaïs, le paradis temporaire avec toutes ses richesses fut entièrement détruit, sauf la canne, qui fut répandue sur la terre des Mortels, comme le souvenir permanent des exploits miraculeux de Visha Mitra.

L'Atharva Veda nous en parle : « Je t'ai couronné d'une tige de Canne à Sucre pour que tu ne me sois point contraire » ^{2 bis}.

Ainsi, les hindous qui cultivaient la canne, connais-

(2) Voir DUTRONE LA COUTURE, Précis sur la canne et sur les moyens d'en extraire le suc essentiel. Paris 1790, p. 2.

(2 bis) PRINSEN GEERLIGS. The world's cane sugar industry. London. 1912, p. 1.

saient l'art d'en extraire le sucre, qu'ils exportaient avec les pierreries et les épices; mais, soit qu'ils voulussent garder leurs secrets, soit que la Canne n'eut été pour les marchands qu'un simple objet de curiosité, ou que dans leurs barques ils ne voulussent point s'encombrer d'un fret lourd et sans valeur, ils ne vendirent point de cannes proprement dites.

Pourtant, la culture de la Canne n'allait pas tarder à se propager, et, avec elle, l'art de la fabrication du Sucre. En 627, à l'époque de Dastagard, en Perse, le Sucre de Canne était parmi le butin pris par les Byzantins, et, suivant le Pen-Tsao-Kang, encyclopédie fameuse écrite en 1552 par Si-Shi-Yin, l'empereur Tai-Tsung (627-650) envoya des gens à Behar pour apprendre les secrets de la fabrication du sucre. Et, dès cette époque, avec une grande rapidité, considérablement aidées par la renaissance du commerce, la culture de la canne et l'industrie du sucre vont être connues dans les pays mêmes où passaient jadis les trafiquants du Sel Indien : l'Arabie, l'Egypte, la Syrie.

En 1148 déjà, on récoltait une quantité appréciable de sucre en Sicile, où les Sarrasins avaient transporté des cannes. Lafiteau rapporte la Donation faite en 1166, par Guillaume, second roi de Sicile, au Couvent de Saint-Benoît, d'un Moulin à écraser les cannes, avec tous ses droits, ouvriers et dépendances.

Les croisés trouvèrent d'importantes plantations à Tripoli, en Palestine et en Syrie, et le moine Albert Agnensis, dans la description qu'il a donnée des procédés employés à Acre et à Tripoli pour extraire le sucre des « cannamelles », raconte qu'aux sièges d'Albarra et d'Archus, les soldats chrétiens, manquant de vivres, suçaient les cannes à sucre. Bientôt d'ailleurs, ces mêmes croisés regardèrent

la culture de la canne, dont Joinville disait : « de moult belles canes de quoy le sucre vient », Comme une occasion de profit, et à Tyr ils créeront un important commerce de Sucre.

En Sicile, des plantations et des moulins nombreux ajoutaient à la production du bassin méditerranéen, et, en 1420, Dom Henri, régent de Portugal, y fit prendre quelques plants, qui, transportés à Madère, s'y naturalisèrent avec une grande facilité ³.

Bientôt, avec la progression même des Portugais cherchant une nouvelle route des Indes, par le Cap de Bonne-Espérance, la canne s'implante dans chacune de leurs possessions : En 1444 aux Açores; entre 1456 et 1462 aux îles du Cap Vert et de San-Thome; en 1496 à l'île d'Annobon dans le golfe de Guinée, la canne s'accomodant parfaitement du climat équatorial; pendant que dans la même année les espagnols colonisant les Canaries y créaient une exploitation. Bientôt, le Sucre Portugais allait jusqu'en Italie concurrencer le Sucre de Sicile, et celui de l'Inde, venu par les Colonies génoises de la mer Noire.

L'occupation turque de l'Egypte en 1517 allait bientôt changer le centre de l'Industrie du Sucre. Les exploitations de Dangala, qui fournissaient en sucre toute la Province, celles de Derotte, bâties sur le Nil au temps des romains et qui payaient 100.000 sarassis aux Soudans d'Egypte de droit de fabrication, furent anéanties ⁴. Les Corsaires rendaient plus difficile encore, la vente des Sucres de Sicile et de l'Inde.

C'est alors que les Colonisations portugaises et espagnoles allaient offrir à la culture de la canne à sucre des

(3) D^r LORTET, Notice historique sur le sucre de canne, lue à l'Académie de Lyon, 1858.

(4) DUTRONE, déjà cité, p. 4.

terres riches et propices, le climat humide qu'elle désirait, et surtout une main-d'œuvre peu chère et abondamment fournie par la Traite.

C'est maintenant que se pose le problème de l'origine américaine de la Canne à Sucre.

Nous avons vu que, sans aucun doute, la Canne était connue dès la plus grande antiquité dans l'Inde, et que son centre de Culture se trouvait au Bengale. L'Amérique va bientôt remplacer l'Inde et les pays méditerranéens pour la fourniture du Sucre au monde occidental; mais les plantations de cannes du Brésil et des Antilles ont-elles comme pour celles d'Arabie, d'Egypte, de Sicile, des Canaries et de Madère, uniquement pour point de départ le transport des plants de la canne indienne, ou les colons portugais et espagnols trouvèrent-ils des cannes indigènes et n'apportèrent-ils que l'art de fabriquer le sucre ?...

Les sources sont incertaines. A Saint-Domingue, la base coloniale de Christophe Colomb, s'il faut en croire Pierre Martyr dans le 3^e livre de sa 1^{re} Décade, écrite pendant la 2^e expédition de Colomb (1493-1495), on trouvait de la Canne. Cette Canne était-elle indigène ou faut-il croire que le génial découvreur, comme le veut B. Edwards, en avait apporté des Canaries lors de son premier voyage. D'autre part, Charlevoix, dans son Histoire d'Amérique, nous apprend qu'un Pierre d'Etienica porta la Canne en 1506 à Hispaniola (Saint-Domingue) et qu'un certain Gonzalez de Velosa le premier en retira le sucre. Il construisit sur la rivière Digue un moulin et fit venir à ses frais des sucriers habiles de l'Île de Palme.

On pourrait hésiter. Pourtant, quand le père Labat nous assure qu'il lui paraît évident que les Cannes à Sucre sont aussi naturelles aux Isles et à la Terre Ferme de l'Amé-

rique qu'elles le peuvent être aux Indes Orientales, nous inclinons à croire cet observateur précis. Il base, de plus, sa certitude sur le témoignage de Thomas Gage qui, dans son voyage à la Nouvelle Espagne de 1628, reçut au nombre des provisions que lui fournirent les Caraïbes de la Guadeloupe des Cannes à Sucre; sur celui de Jean de Léry, qui, en 1556, alla joindre le Commandeur de Villegagnon sur une isle de la rivière de Janeiro et trouva dans les environs une grande abondance de Cannes à Sucre, alors que les Portugais n'y avaient jamais pénétré ⁵.

Ces témoignages de personnages point « peu connus », quoi qu'en dise Dutroné, sont encore confirmés par plusieurs voyageurs Français pour les isles françaises.

Le P. Jacques Bouton nous raconte qu'à la Martinique, en 1640, « les cannes sauvages et qui sont crues sans culture ni artifices sont belles : on en a fait l'expérience qui a bien réussi; elles viennent à la perfection en huit mois. On dit communément qu'elles ne peuvent croître qu'aux lieux humides et néanmoins il s'en trouve ici de belles sur le haut de quelques mornes ou montagnes, possible que le voisinage des nuées rend ces lieux assez humides » ⁶.

L'anonyme de 1640, pour la Guadeloupe écrit : « les Cannes à Sucre sont en abondance en l'Isle de la Guadeloupe où elles croissent naturellement, lesquelles on réussira à cultiver et réduire en Sucre par le moyen de moulins que quelques marchands y ont fait bâtir » ⁷.

Dans le compte-rendu de la Séance de la Cie des Iles d'Amérique, du 6 avril 1639, nous trouvons à propos des

(5) LABAT. Nouveau voyage aux Isles de l'Amérique. La Haye, Husson, 1724. Tome I, III^e Partie, p. 225-226.

(6) BOUTON. R. P. JACQUES. Relation des établissements français depuis l'an 1635 à la Martinique. Paris 1640, p. 80.

(7) Nouvelles acquisitions françaises. 10.695, fol. 288, V^o.

premiers essais de fabrication du Sucre aux Antilles françaises que les « cannes sauvages bonnes à replanter » croissaient aux environs d'une habitation du Sieur Houel, gouverneur de la Guadeloupe ⁸.

Dutertre semble nous donner une discrimination : « les Cannes de Sucre qui croissent tant dans le Brésil qu'en toutes ces Isles, dont on fait le Sucre, sont aussi grosses que les plus gros roseaux, et même il s'en trouve plus grosses que le bras. Celles de l'Isle Madère, au contraire, ne sont pas plus grosses que deux pouces, je ne sais si cela vient du terroir, ni du défaut de pluies, quoi qu'il en soit, le sucre ne laisse pas d'en être beaucoup plus fort ⁹. — Ainsi, il y eut aux « Isles » et à la terre ferme des cannes indigènes dont le sucre qu'on en extrayait, soit parce qu'elles contenaient moins de glucose, soit que les procédés d'extraction furent moins perfectionnés, était moins fort que celui des Cannes de l'Isle Madère ? Et cette opinion a acquis encore un plus grand caractère de vérité depuis la découverte par le célèbre navigateur Cook d'une canne à sucre spontanée dans plusieurs îles du Pacifique, témoin la petite île de Ruratu (dépendance politique de Tahiti dans l'archipel de Tubai) dont le nom vient d'une variété toute spéciale de canne qui n'existait pas dans les archipels voisins.

Nous pouvons donc conclure que des cannes indigènes sauvages existaient aux îles et que les habitants, en les replantant en assurèrent une culture régulière. Il est dommage que Dutertre ne nous ait pas précisé si, à côté de ces cannes indigènes, ne furent pas plantées des cannes de

(8) N. a. f. 9318, fol. 77.

(9) DUTERTRE. *Histoire générale des Antilles habitées par les François*. Paris 1667, p. 122.

Madère, comme on le fit à la fin du XVIII^e siècle pour la canne d'Otaïti.

Ce qui est absolument certain, c'est que l'art de fabriquer le Sucre venu de l'Inde par l'Arabie, la Syrie, l'Egypte, la Sicile, aux Cañaries et à Madère, avait été transporté aux Colonies portugaises et espagnoles des Indes Occidentales, puis aux isles anglaises et françaises, déplaçant par là-même le centre de production du sucre de canne.

En 1518, il y avait 28 Sucreries à Saint-Domingue; en 1590, 36 moulins à Bahia, 66 à Pernambuco et en 1600 l'exportation de Brésil, premier producteur de Sucre, était de 60.000 caisses de 500 livres.

Français et Anglais, plus tardifs, ne se mirent pas moins aux premiers essais dès les débuts de leur colonisation : En 1627, à la Barbaïde, dont les Sucres « de Barbades » étaient renommés; en 1642, à la Guadeloupe; en 1655 à la Jamaïque.

Aux Antilles françaises, le plein succès ne sera obtenu qu'en 1654¹⁰, quand les Juifs Hollandais chassés du Brésil vont s'y installer, et faire bénéficier les habitants des procédés secrets de fabrication, et de leur pratique de la culture; et bientôt, les « sucriers » des Isles Françaises atteindront une telle maîtrise que l'on peut dire que ce sont eux qui ont réalisé les premiers d'une manière rationnelle et scientifique le sucre » et que leurs méthodes auxquelles se rattache le nom du Père Labat ont été successivement copiées par presque tous les autres pays producteurs de Sucre; avec Colbert, le Sucre dès la fin du XVII^e siècle formera une partie considérable du commerce maritime français.

(10) DUTERTRE. Déjà cité, pages 461-463.

Cette industrie du Sucre de canne avait déjà tenté les Français de France¹¹. Quiqueron de Beaujeu écrivait : « en 1551 que les Provençaux cultivaient des cannes depuis deux ans, et qu'elles avaient même poussé assez bien, mais que, comme elles étaient trop jeunes et que cette plante ne rapporte qu'au bout de 3 ans on ne sait encore quelle serait la qualité du Sucre qu'elles allaient donner ».

En 1556, Claude Guérin d'Avignon obtient d'Henri II, à la date du 28 avril, des Lettres patentes portant privilège exclusif de cultiver de la Canne et du raffinage du Sucre à extraire de ce végétal. C'est le plus ancien document relatif à l'Industrie sucrière française. Mais les circonstances ne permirent pas à Claude Guérin de mettre à profit le privilège accordé.

C'est aux îles d'Hyères que seront faits les essais les plus sérieux. Alphonse Denis nous rapporte la curieuse requête qu'un nommé Gabriel, dit le « Sucrier », adressa au Roi François II « afin d'introduire aux îles d'Hyères la plantation de la Canne à Sucre ». Elle rappelle « qu'Henri II songeant à faire sucre en son royaume comme ses isles de Portugal et Sicile, fut adverti par l'Ambassadeur de Hongrie qu'en la ville d'Anvers il y avait un Français nommé Gabriel le Sucrier, autant excellent en matière de faire sucres qu'on sçache au monde ». Henri II le fit venir et « conclut de l'y employer auprès de la ville d'Hyères, lieu autant propre à cet effet qu'il y en ait en la Chrétienté ». Mais la mort du roi, 3 mois après, interrompit ce dessein, et Gabriel demanda à François II de reprendre l'œuvre décidée, et d'obtenir du Roy de Portugal la permission de tirer de Madère une « cara-

(11) Voir FOURNIER Joseph. L'introduction et la Culture de la canne à sucre en France au XVI^e siècle. Paris 1903.

niche » pleine de plantes de Cannes. Le procédé est éloquent pour expliquer la marche qu'a suivie la culture de la Canne à Sucre.

L'affaire en demeura là. Ce n'est qu'en 1567 que Catherine de Médicis, dans la Maison royale, construite à Hyères par Charles IX, charge Claude Guérin, déjà nommé, de reprendre la plantation avec « 12 balles de cannes venues d'Espagne ». Malgré l'appel d'un spécialiste espagnol en 1570, la création d'un moulin et de fourneaux en 1576, l'entreprise ne dura pas longtemps. En 1584, un des procureurs chargés de la surveillance du jardin note que « les cannes étaient perdues ». Le climat trop froid en avait empêché la maturité.

En 1614, Louis Boniface, Seigneur de la Molle, renouvellera l'expérience à ses propres frais dans la région des Maures, avec un privilège pour 30 ans, mais il ne fut pas plus heureux que ses devanciers.

Dans ses colonies des Antilles, la France allait obtenir une éclatante revanche.

PREMIERE PARTIE

L'INDUSTRIE DU SUCRE ET DU RHUM A LA MARTINIQUE DE SA CREATION A L'ABOLITION DE L'ESCLAVAGE (1639-1848).

CHAPITRE PREMIER.

La Création de l'Industrie Sucrière à la Martinique.

Pour remplacer le tabac avili la Compagnie de St-Christophe recommande la culture du Coton et du Sucre. — Trezel et les premiers essais d'introduction de l'Industrie sucrière à la Martinique. Echecs. — Essais à la Guadeloupe. — Réussite à St-Christophe. — Duparquet, propriétaire de la Martinique reprend la manufacture du Sucre. Premiers résultats.

Si le but profond de la Colonisation française aux Antilles était, comme l'écrivait Ducasse, gouverneur de St-Domingue, en 1699 au Ministre, l'établissement de « places d'armes pour unir à la Monarchie française les importantes clefs du Mexique, du Pérou et du royaume de Santa-Fé », plus que le développement de la culture du sucre, indigo et tabac »¹², le prétexte économique en fut, avec la création de la Compagnie de l'Isle Saint-Christophe d'octobre 1625, l'exploitation du Pétun, que d'Esnambuc

(12) LÉON VIGNOLS, *Revue d'Histoire Sociale et Economique*. FLIEUSTE et BOUCANE. Janvier 1929.

avait trouvé déjà cultivé à Saint-Christophe et, qui « se vendait si bien en France et en Hollande »¹³.

On peut dire, avec le Père Labat, que c'est le Tabac, rapporté en Europe par un matelot de Christophe Colomb, qui « est redevable de l'établissement de nos Colonies, attirant un si prodigieux nombre d'habitants qu'on en comptait 10.000 capables de porter les armes dans la seule partie de Saint-Christophe, et qui, en permettant la création de nombreuses petites habitations, ont causé le développement même du Commerce Français aux Antilles¹⁴.

Mais, malgré la taxe du 17 novembre 1629 de 30 sols d'entrée par livre sur le tabac étranger, bientôt, le succès même du Tabac en amena la dépréciation. Dès 1635, peu après l'accord du 12 février entre Richelieu et le Capitaine Berryer, l'un des associés pour renflouer la Compagnie de l'Isle de St-Christophe « comme abandonnée », nous lisons dans les Actes d'Assemblées de la Compagnie des Isles de l'Amérique une série de notes alarmantes. Le 16 août 1635, la situation de la Compagnie est critique, car elle n'a d'autres fonds que du pétun, « duquel le prix a tellement diminué qu'il n'y a lieu de vendre présentement, le prix courant n'étant que de cinquante ou cinquante-cinq livres au plus que le sieur Berriyer a confirmé lui avoir été mandé de Dieppe par le Sieur Manicher, commissaire de la Compagnie »¹⁵.

Pour relever le cours du Tabac, la Compagnie va encourager des cultures nouvelles, réglementer la production du pétun, tantôt en prohibant la culture, tantôt en en modifiant les droits d'entrée.

Déjà, dans le traité de 1635, passé entre l'Olive et Du-

(13) Georges SERVANT. *Revue d'Histoire des Colonies*, 1913. T. I, p. 454.

(14) LABAT. Déjà cité. Tome II. IV^e Partie, p. 178-179.

(15) F² A 19, p. 115.

pléssis, qui avaient mission de coloniser la Martinique et la Guadeloupe, on leur enjoignait « de crainte de faire trop de pétun » et les années qu'on ne travaillera point au pétun, les Seigneurs occuperont les habitants à faire du Coton et du Sucre ¹⁶. Le Coton fera d'abord l'essentiel des réformes préconisées.

Le 7 mai 1636, on écrit au Gouverneur Desnambuc, qui est le premier colonisateur de la Martinique, « de faire en sorte que les habitants plantent des cotonniers, dont le débit est plus assuré que le pétun, et pour cet effet contraindre d'en planter un nombre tous les ans ¹⁷.

Le 7 décembre, dans l'instruction adressée au Sieur Gentil, commis-général, il lui est aussi recommandé de « planter grande quantité de cotonniers par tous les habitants, tant à St-Christophe qu'à la Martinique, et que le pétun « soit mieux conditionné » ¹⁸.

Le 2 juillet 1637, on renouvelle au Sieur Morin, commis-général à la Martinique, de planter « cotonniers et vivres » ¹⁹. Le 4 août 1638, il est fait défense de faire du pétun pour « l'année prochaine », « d'autant qu'il y en a trop grande quantité en France, lequel on ne peut vendre », Duparquet, lieutenant-général de la Martinique depuis 1637, neveu et successeur de Desnambuc, « dont l'affabilité avait gagné le cœur de son peuple » et qui est le véritable créateur de « l'Etablissement », doit enjoindre aux habitants de travailler Coton Rocou et aux vivres et faire alternativement Coton et Pétun chaque année ²⁰.

Le 6 octobre, le jour même où la Compagnie fixe à 40 livres le droit sur le pétun, tandis qu'elle abaissait à 20

(16) N. a. f. 9323, fol. 53.

(17) N. a. f. 9318, fol. 93.

(18) F² A 19, fol. 109.

(19) F² A 19, fol. 115.

(20) N. a. f. 9318, fol. 62.

livres celui du coton, fixé à 60 dans la convention avec l'Olive, elle décide pour la première fois d'étendre aux îles la fabrication du Sucre, dont on l'avait informé qu'il rapportait grands bénéfices au Brésil et aux Autilles ²¹.

Sur sa demande, on accorde au Sieur Turquet un passage franc pour lui et pour 12 hommes, pour aller à l'Isle de la Guadeloupe faire travailler au sucre et autres marchandises avec exemptions des droicts personnels des hommes qu'il y fera passer, à la charge que lui ni ses hommes ne feront point de pétun. Nous ne savons pas ce qu'il advint du Sieur Turquet. Mais au 1^{er} décembre, la Compagnie accordait aux habitants des isles qui enverront les premiers en France du Sucre, du Salpêtre, de l'Huile, de la Cire, et autres marchandises, exemption pour 6 années de droits personnels, et de 15 pour leurs serviteurs ²².

Les « initiatives étatiques », pourrions-nous dire, de la Compagnie, vont se poursuivre en 1639 à la Martinique.

En effet, le 6 avril, un contrat est signé avec le Sieur Trézel, marchand demeurant à la ville de Rouen, pour la culture des cannes de sucre et établissement des moulins à faire du sucre en l'Isle de la Martinique. Les conversations avaient été nombreuses, et il semble que Trézel était à même de fabriquer le Sucre que l'on n'avait jamais pu réaliser ni à Saint-Christophe, ni à la Guadeloupe, ni à la Martinique, malgré que les « cannes sauvages y fussent belles ». Il a été arrêté que MM. Martin et Chanut, Directeurs de la Compagnie, passeront contrat avec l'honorable homme Trézel, aux conditions suivantes ²³ :

1°) La Compagnie lui accorde 2.400 arpents de terre,

(21) N. a. f. 9318, fol. 70.

(22) N. a. f. 9318, fol. 73.

(23) N. a. f. 9318, p. 77.

mesure de Paris, en un ou deux endroits séparés de l'île de la Martinique pour y faire à ses dépens logements, magasins, engins et autres nécessaires pour l'effet des sucres et culture.

« Il pourra seul faire des Sucres en la dite Isle pendant le reste de cette année, et, pendant les 6 années suivantes, il sera fait défense à tous autres d'en faire pendant le dit temps dans la dite Isle, ni d'y planter des cannes de sucre, à peine de confiscation et d'amende arbitraire; le dénommé Trézel sera subrogé aux droits de la Compagnie pour se faire adjuger les amendes et confiscations.

« Il sera permis au dénommé Trézel et aux siens, pour l'avancement de la culture des Cannes de Sucre, d'en amasser dans la dite Isle et lieux non encore concédés, et d'en acheter et troquer avec les particuliers qui en auront dans les terres qui leur ont été concédées, d'en prendre aux isles circonvoisines pour les plantes ou lieux qui lui seront concédés en exécution du présent traité.

« Si, pendant le temps de concession, l'isle était envahie par les Ennemis de Sa Majesté, et que, par après, Sa Majesté la reprit et remit à la Compagnie le temps de la jouissance lui sera prolongé autant que les Ennemis auront demeuré en l'Isle et 2 ans de plus, par forme d'indemnité de ses pertes.

« Les 2.400 arpents de terre lui demeureront en propriété et aux siens, et ayant-cause, en payant par an pour censive, à raison de 1 livre de coton pour 600 toises, dont il ne payera toutefois aucune chose pour le reste de cette année ny pour l'année suivante et aultre à la charge qu'en cas de vendition des dites terres ou partie, il sera payé à la Compagnie le 1/20 du prix de la vente, et de réver-

sion à la Compagnie, faute d'être cultivée pendant trois années après la première culture, et que ce qui n'aura pas été cultivé des dites terres pendant le temps de la Concession retournera pareillement à la Compagnie.

« Que le dit Sieur Trézel pourra avoir une ou deux habitations à la Gardeloupe aux droicts communs des habitants, avec pouvoir d'y cultiver des Cannes de Sucre et de les transporter à la Martinique, le tout à condition que le Sieur Trézel fera passer au plus tôt l'un de ses enfans dans la dite isle, et des hommes pour travailler aux Sucres, et qu'il paiera pendant le temps de la dite Concession à la Compagnie le 1/10 du Sucre et autres Marchandises de traicte qu'il fera en la dite Isle de la Martinique et outre le 1/40 des dits Sucres et Marchandises de traicte à telles personnes que par la Compagnie sera ordonné et qu'il ne fera transporter son sucre et marchandises ailleurs *qu'en France*, qu'il ne s'en vendra à des Etrangers, que lui et les siens ne feront point de Pétun, à peine d'amende arbitraire, mais seulement des vivres, du Sucre et telles marchandises qu'il adviseront. Après le temps de la dite Concession expiré, Trézel ne paiera à la Compagnie que le 1/10 des Sucres qu'il fera, et ne pourra empêcher les habitants de la Martinique de travailler aux Sucres ».

Nous avons tenu à reproduire ce contrat, remarquable exemplaire de Concession gratuite, où se trouvent parfaitement équilibrés les avantages du concessionnaire et les droits de la Compagnie, en même temps qu'est assurée une mise en valeur réelle et un monopole exclusif au profit de l'Etat Français.

Duparquet averti, répondait à la Compagnie par une lettre du 17 avril 1639, « qu'il était bien aise de l'arrivée

du Sieur Trézel et qu'il espérait, avec l'aide de Dieu, réussir de faire du sucre et que pour les défenses qu'on lui mandait, il n'y avait pas lieu de les faire, attendu qu'il n'y avait personne qui soit assez fort pour cela. Si par hasard il se trouvait quelqu'un à qui il prit envie d'en faire, il leur ferait défense sur l'heure même » ²⁴.

Après lecture le contrat était approuvé au 1^{er} juin 1639 ²⁵ et dans l'année Trézel faisait passer « deux de ses enfants avec un grand nombre d'ouvriers et plusieurs engins et ustensiles propres aux desseins d'établir manufacture de sucre » ²⁶.

Mais peu après, un de ses enfants retournait « lui faire rapport de l'état de construction de l'Isle » et ce rapport était loin de combler les espérances de la Compagnie » ²⁷.

Plusieurs difficultés avaient surgi dont Trézel n'avait ou prétendait n'avoir pas eu connaissance, lors du traité du 6 avril 1639. Elles sont aisément dénombrables : la distribution des terres qui ne devait pas être facile malgré l'autorité de DUPARQUET sur son « peuple turbulent » ; le déboisement d'un pays « si affreux et si touffu », le défrichement des « mornes inhabitées » et surtout les difficultés d'ordre technique. Trézel en fait tacitement l'aveu ; ayant pris conseil de gens experts à la confection des dits sucres, il déclare le 12 mars 1640 qu'il est résolu d'abandonner son dessein et de perdre les premières dépenses par lui faites plutôt que d'exposer sa fortune et celle de ses enfants à une ruine manifeste à cause d'une

(24) DUTERTRE. Déjà cité. Tome I, p. 108-109.

(25) F² A 19, p. 35.

(26) F² A 19, p. 38.

(27) F² A 19, p. 39.

réussite lointaine et nécessitant de grandes avances²⁸. Il ne changerait d'avis que si on lui accordait :

1° L'exemption de tous droits en la dite Isle de la Martinique et de la sortie des sucres;

2° Le passage libre de 30 hommes et de machines ou engins à sucre;

3° Le privilège pour 15 ans pour la Martinique et la Guadeloupe²⁹.

Son jeune fils, en effet, rentré par la Guadeloupe, avait « aperçu quelques quantités de cannes sauvages aux environs de la propriété du Sieur de l'Olive, Gouverneur de l'Isle, et celui-ci, qui avait perdu l'usage de la vue, voulait lui vendre une de ses meilleures propriétés convenables pour y planter bon nombre de cannes, pour 26.000 livres de pétun à livrer moitié dans un an. Le gouverneur lui concédait aussi deux jardins de sauvages aux environs desquels se trouvaient ces cannes à sucre bonnes à replanter »³⁰.

La Compagnie répondit probablement par de nouvelles offres qui ne lui parurent point suffisantes car le 4 avril il se transporte à Paris pour faire entendre ses raisons et qu'il lui était impossible d'exécuter le contrat sans nouvelles grâces et concessions.

« Sur quoi, la Compagnie après mûre délibération sur l'importance de l'affaire et jugeant de quelle importance est pour toutes les Isles l'établissement de la confection des sucres décide que :

1° Dégage le gouverneur Trézel du payement du 1/10 et du 1/40 du sucre qu'il fera tel qu'il était stipulé par le contrat du 6 avril 1639 pendant chacune des 6 années

(28) F 3, p. 162.

(29) F 2 A 19, p. 39.

(30) F 2 A 19, p. 382.

qui vont échoir le dernier décembre 1645. Et de plus lui accorde que durant les dites six années suivant qui escherront le dernier décembre de l'année 1651 il ne payera par chacune d'y celles pour les droits de la compagnie le 7 % du sucre qu'il fera dans les Isles, après lesquelles six années dernières il payera les droits conformément au contrat du 6 avril 1639.

Et advenant qu'après les dites 6 années échouant à fin de 1645 aucun habitant de la dite Isle de la Martinique y fasse construire des Manufactures à sucre dans le temps et espace de 6 années suivantes finissant en décembre 1651.

La Compagnie accorde et promet au dit Trézel de lui donner la part du 1/10 que la Compagnie lèvera pour son droit sur les sucres faicts par les particuliers habitants pendant les dites six années au cas que le D. Trézel contiuerait son travail avec des moulins en état de servir durant longtemps.

Et pour favoriser davantage l'entreprise, la Compagnie le gratifie du passage de trois hommes et du frêt de deux tonneaux en la dite Isle, dans les vaisseaux appartenant en propre à la Compagnie pour six voyages dans les dites six années premières et de plus promettant que toutes les fois et quantités qu'il voudra frétter à ses dépens des navires pour le voyage dans la dite Isle, la Cie lui donnera des congés nécessaires en la forme ordinaire sans charges.

Comme aussi a été convenu entre les dits parties qu'encore que par le susdit contrat du 6 avril 1639 il doit expressément porter que les dits Seigneurs de la Cie feront défense à tous les habitants de planter, cultiver, enlever autant des dites cannes à sucre qu'ils voudront, lesquelles le D. Trézel pourra si bon lui semble acheter ou trocquer à prix raisonnable.

Et quant au surplus des concessions, traites et clauses et contenues au susdit contrat du 6 avril 1639, elles demeureront en leurs forces et valeurs et seront respectivement entretenues par les parties, lesquelles n'entendent y déroger ou apporter innovation par le présent contrat Et ouïes les choses ci-dessus, sur les instances faites par le D. Trézel touchant quelques particularités et regardant ses établissements et commodités pour ses habitants en la dite Isle, la Compagnie pour l'encourager d'autant plus à poursuivre son entreprise lui a accordé que les 20.000 livres de pétun qu'elle a été ci-devant résolue qu'ils lui seront prêtées par la Cie, seront payées par le Gouverneur dans les deux années après la délivrance qui lui en aura été faite dans l'Isle et au prix qu'il voudra, lorsqu'il lui sera délivré.

La Compagnie décide aussi d'écrire au Gouverneur Duparquet, commandant l'Isle de la Martinique, que la distribution des terres soit faite à Trézel, conformément au contrat du 6 avril 1639 » ³¹.

Chose très importante, malgré cette même convention, il est permis à Trézel de faire du pétun à la Martinique; pourtant il ne pourra employer qu'un maximum de 15 hommes à sa manufacture.

« Il lui sera aussi loisible de traiter avec les Etrangers venant aux Isles, quelques quantités de sucre, pétun, carret, marchandises du pays pour avoir des commodités nécessaires à la subsistance de ses hommes dans l'Isle.

En dérogation dernière au contrat du 6 avril 1639, il ne paiera aucun droit en coton et rocon pour les habitations qu'il a, ou aura dans les dites Isles » ³².

(31) F² A 19, p. 387-388-389.

(32) F² A 19, p. 389.

Nous avons vu à quelles concessions d'argent, de droits, d'exploitation, en était arrivée la Compagnie afin de tacher de mettre en œuvre cette industrie du sucre en laquelle elle prévoyait tant d'avantages.

Très intelligemment la Compagnie fait cesser le monopole de culture de la canne accordé précédemment, voulant réserver tous les efforts de Trézel, non plus aussi à l'art du travail agricole, mais seulement à la manufacture proprement dite du sucre.

Le 6 avril la convention était signée entre les Directeurs Chanut, Berryer, Martin et le Marchand de Rouen ³³. L'avenir semblait devoir être plus heureux.

Le sucre, pour la Compagnie, était vraiment la source de richesse qui devait lui permettre de renflouer ses finances compromises et l'objet de tous ses espoirs; et les colons avec elle dans toutes ses possessions en feront l'objet de leur constante préoccupation.

Dès juin 1639, la Compagnie écrit à Poiney, Gouverneur de St-Christophe, « qu'elle approuve son dessein de faire travailler au sucre et qu'elle désire que cette affaire puisse réussir à son contentement et au profit de ceux qui sont entrés en cette Société, sauf en l'Isle de la Martinique pour laquelle on a traité avec Monsieur Trézel de Rouen » ³⁴.

Mais, là non plus, les premiers essais ne sont pas couronnés de succès, « car il n'y a personne ayant les reins assez forts pour entreprendre autre chose que du pétun; nos français qui n'ont pas et demi de monde pour faire ce à quoi ils s'occupent ne savent et ne veulent savoir que faire du tabac ».

(33) F 3, 162.

(34) F 2 A 19, p. 257.

« Il faudrait que quelqu'un montra le chemin pour le Rocou, le Coton, le Sucre auquel il faut beaucoup d'eau, or, à St-Christophe, il n'y a qu'un maigre ruisseau » ³⁵.

D'autre part, l'Anonyme de 1640 constate « qu'à la Guadeloupe où les cannes croissent en abondance et naturellement et qu'on commence à cultiver et réduire en sucre par le moyen des moulins que quelques marchands y ont fait bâtir, il faut 3 ans entiers pour rendre les cannes en état d'être cassées et broyées par les moulins » ³⁶.

Le P. Jacques Bouton, dans sa relation de 1640, paraît un observateur plus profond et économiste averti : à côté de l'énumération très complète des subsistances fournies par la Martinique, il nous apprend « que le pétun a été jusqu'à présent la seule marchandise qu'on a rapporté en France de cette Isle (la Martinique). Il y est excellent mais la plus grande partie n'est pas de garde passé six mois; il est aussi fort léger, ce qui est cause que les habitants n'y peuvent pas gagner, principalement en ce temps que cette herbe est à si vil prix.

Quant au coton, il emblaye, comme ils parlent, c'est-à-dire remplit et empêche trop les vaisseaux y tenant trop de place, mais le remède est aisé si l'on veut : c'est d'envoyer des femmes et ouvriers pour le filer et mettre en œuvre; on en ferait des toiles, sutaines et autres étoffes qui se débiteraient bien en France et ailleurs et on en ferait quantité d'autant que le cotonnier porte deux ou 3 fois dans l'année ».

« Mais le sucre vaudrait mieux au goût de plusieurs que tout cela. Les cannes sauvages et qui sont crues sans culture ni artifices sont belles, on en a fait l'expérience

(35) F² A 15. Mémoire du 15 novembre 1640 aux Seigneurs des Isles de l'Amérique.

(36) N. a. f. 10.695. fol. 288, V°.

qui a bien réussi; elles viennent à la perfection en huit mois ». Mais on en extrayait pas encore de sucre et leur seule utilité était d'ordre pharmaceutique. « Ceux qui sucent la moelle de ces cannes vertes disent que le suc qu'ils en tirent lache doucement le ventre » ³⁷.

Le père Bouton ajoute en prophète : « quand les moulins seront faits, cette isle sera plus considérable que par le passé » ³⁸.

Portant les espérances de la Cie, Trézel partit pour la Martinique, mais l'affaire ne marcha point selon ses vœux. Trézel ne s'accorda pas avec les « habitants », soit qu'il eut voulu se montrer exigeant, soit que les colons lui furent hostiles. Toutefois la Cie adressa à Jacques Chesneau dit St-André le 6 février 1641, un an après, l'instruction suivante : ³⁹

« Il fera entendre aux habitants de la Martinique, quoique le Sieur Trézel ait traité pour la confection des sucres que cela n'excluait pas les habitants de faire planter et cultiver des cannes à sucre dans leurs cases et ainsi qu'ils trouveront bon être soit pour les vendre au Sieur Trézel ou autres. Il favorisera l'exécution des contrats accordés par la Cie au Sieur Trézel en sorte qu'il ne puisse avoir aucune plainte ! »

La Cie, doutant des capacités techniques du flammand, essayait de propager pour le moins la culture de la Canne.

Elle avait bien raison. Le 1^{er} octobre 1642 elle devait adresser au Sieur de Neumont, intendant général des Offices de la Cie aux Isles de l'Amérique une nouvelle instruction : « d'autant qu'à la Cie arrive de grandes plaintes des Srs Trézel de ce que l'on a dissipé tous leurs

(37) BOUTON, p. 80 et ss.

(38) Id., p. 83.

(39) F² A 19, p. 164.

ustensiles sous prétexte de quelques dettes, fait vendre leurs habitations et rendre inutile tous leurs frais, travaux et inventions, pour parvenir à la nourriture des cannes et confection des sucres ce qui cause leur totale ruine y ayant lors de quoi faire plus de 50.000 livres de sucres

Le Sr de Leumont apprendra le vrai et avisera avec le Sr Duparquet les moyens d'entretenir ce travail, de dédommager les Srs Trézel de leurs avances, grandes dépenses, de ce qu'ils ont les premiers introduit les inventions de la dite confection par concession de la dite Cie soit en partageant cette entreprise en parts dont la Cie en aurait une part, le dit gouverneur Duparquet une part, et les Srs Trézel l'autre part, et en fournissant chacun sa quote part de la dépense, soit par un moyen que l'on proposera à la Cie laquelle a grand intérêt d'y avoir part d'autant que si chacun s'y mettait à faire des cannes elle perdait ses droits si ce n'était que au lieu de pétun on lui baillât du sucre pour chacun habitant à raison du 1/10 de ce que chacun en pourrait faire » ⁴⁰.

C'était une véritable liquidation et qui semblait même ne pas promettre pour l'avenir car les inventions des Sieurs Trézel ne paraissaient point devoir être productives.

La Cie pourtant poursuivait sans relâche sa politique du sucre. Le 16 décembre de la même année, elle résolut de faire reprendre plus activement à la Guadeloupe, le plutôt que faire se pourra, la manufacture du sucre, « prête à envoyer 60 nègres et 40 ou 50 artisans » ; et elle propose au gouverneur Houel, Seigneur du Petit Pré, d'accepter la charge de continuer l'entreprise, avec la qualité de gouverneur de l'isle ⁴¹.

(40) F² A 19, p. 173.

(41) F² A 19, p. 438.

Le 3 juin 1644, Samuel Trézel, qui résidait toujours à la Guadeloupe, voit ses offres acceptées par la Cie. Il mettra ses plans, ses ouvriers, ses connaissances à la disposition du Sieur Houel et reçoit, avec la charge de capitaine de la Cie, des exemptions de droits et des passages francs. Trézel et Houel se mettent d'accord et le flamand « construira un moulin qui, pour 5 ans, sera le seul moulin permis, en dehors des moulins banneaux de la Cie » ⁴².

Mais la confiance de la Cie était aussi mal placée en Samuel qu'en Daniel Trézel. Le 31 du même mois les Drs de la Cie écrivent d'urgence à un certain Monsieur Rozier « de faire tout leur possible tant en Hollande qu'à Madère ou autres lieux de traiter avec un ou deux hommes qui sachent travailler à faire le sucre et cuitté d'y celui et n'y rien épargner étant nécessaire d'en envoyer à la Guadeloupe le plus tôt que faire se pourra » ⁴³.

On voit combien la Cie avait à cœur de réussir et ce ne fut point comme le dit Sydney Daney, l'économie qu'elle mettait dans ses dépenses qui s'était opposée au succès de Trézel mais bien plutôt leur incapacité technique dans la « cuitté » du sucre » ⁴⁴.

Rozier trouva pour la Cie les spécialistes mais nous ne savons ni leurs noms, ni s'ils vinrent de Madère ou de Hollande.

Du 23 août 1646 Messieurs Houel et Marquety et Legay avaient tiré pour la substance, les gages et les ustensiles, plusieurs lettres de change au profit de la famille établie dans l'Isle de la Guadeloupe pour la confection du sucre ⁴⁵.

(42) F² A 19, p. 454.

(43) F² A 19, p. 462.

(44) F² A 19, p. 402.

(45) F² A 19, p. 162.

Où en était à la Martinique la liquidation de l'entreprise Daniel Trézel ?

Nous avons vers 1646-1647 une relation assez heureuse de ce qu'était à cette époque l'évolution économique des Isles Camerlanes. Maurile de St-Michel, Père Carme de Touraine, parlait ainsi de la Martinique. Descendu au Cul de Sac, autrement dit Font St-Martin « il ne voit que bois ou pétun, mais bois si affreux et touffus que ces mornes inhabitez de la Martinique nous paraissait plus solitaires que les déserts d'Arabie les plus écartés ne nous sont représentés tristes et délaissés. Il y avait néanmoins à la grande case du gouverneur quelques cannes de sucre que nos aventuriers blancs ou « *bagouez* » ^{45 bis} s'en allaient cacher pour les rompre, les peler et sucer comme un délicieux breuvage » ⁴⁶. La situation n'était donc guère florissante. A St-Christophe elle était bien meilleure.

De Laet nous apprend qu'il y avait un moulin pour faire du sucre et un pour l'indigo à la Maison du Général de Poincy d'où l'on apercevait les cannes de sucre, les champs d'indigo et la prairie où sont les cavales.

Maurile de St-Michel est plus complet. Pour lui aussi le sucre est la première marchandise de nos Isles qui lui vient en esprit. « M. le Général peut en retirer tous les ans la valeur de 30.000 escus ». Observation intéressante : « Il en a vu faire souvent chez lui par Dom Paul Espagnol, voici comment : « quand la canne commence à jaunir, si le rat ne l'a déjà rongée par en bas, comme il arrive souvent, on la coupe fort près de terre (le pied en repousse dans son temps) puis on taille les feuilles de la canne lesquelles sont mangées par les chevaux et les vaches qui les trouvent bonnes à cause d'une certaine douceur qui y

(45 *bis*) Est-ce l'origine du mot créole « Békés » pour les « blancs ».

(46) N. a. f. 9320, p. 62.

est. Après quoi on coupe le cœur ou la tête de la canne que transplante et le corps sert finalement à faire du sucre. On presse ce corps de canne entre deux roues de moulin. Le marc en sert aussi aux chevaux et le jus est conduit par un tuyau dans une chaudière de cuivre où on le fait bouillir. Là on le purifie avec certaine lessive qu'on y jette, faite de la cendre de bois propre. On l'écume assiduellement, on le fait passer jusqu'à une troisième chaudière où, étant suffisamment épaissi on le verse avec une cuillère dans des moules de terre ou de bois, larges du haut, étroits du bas par où on passe la mélasse dont on fait les confitures. Le bon demeure dans le moule, lequel on remplit par en haut d'une certaine terre (que M. le Général, nous dit de Laet, fait venir de Nièves) qui a la vertu de blanchir le sucre dans ce moule même exposé au soleil.

Ceux qui veulent faire le sucre candi font encore recuire le dit sucre blanc et en tirent la quintessence » ⁴⁷.

C'est par ce procédé assez primitif qu'est donc née aux Antilles Françaises l'industrie du sucre. Il n'en fut pas moins fort bien gardé.

Si, à St-Christophe, les efforts du commandeur de Poincy avaient abouti à des résultats positifs, il n'en était pas de même à la Martinique. Là, on n'avait réussi ni à assurer une culture régulière à la canne, ni surtout à réaliser la manufacture du sucre et la situation politique de l'île n'était point faite pour favoriser le développement de la nouvelle industrie. Duparquet, retenu en otage par de Poincy que la Compagnie menaçait de remplacer, un capitaine Boutin, exhorta les colons de la Martinique à la révolte devant les droits imposés par une Cie exi-

(47) N. a. f. 9328, p. 203.

geante et tyranique et comme à la Guadeloupe, une véritable guerre intestine ensanglanta l'île durant toute l'année 1646. Jusqu'en 1650, ce ne fut qu'une continuelle querelle d'investitures entre les Gouverneurs de Poincy à St-Christophe, et de Thoisy à la Martinique, quand réclamé par son ancien « peuple » Duparquet réussissait à acheter le 20 septembre à la Cie pour 50.000 livres la Seigneurie de la Martinique avec Ste-Alousie (Ste-Lucie), la Grenade et les Grenadines. La Cie de St-Christophe était, en effet, ruinée par la concurrence hollandaise dont le commerce interlope offrait aux isles, à des conditions plus modérées vins et marchandises, et, sur tous les marchés de l'Europe les producteurs des isles françaises à plus bas prix. A cela s'était ajouté la chute des prix du tabac qu'une interdiction de culture de deux ans inopérante n'avait pas réussi à relever. Malgré l'abandon par le Ministère des droits réservés, ce fut la liquidation et la vente de toutes ses possessions commencées en 1649, pour la Guadeloupe et ses dépendances cédées au Marquis de Boisseret pour 60.000 livres et 600 livres de sucre par an. Au nom de l'ordre de Malte, le commandeur de Poincy achetait pour 120.000 livres la partie française de St-Christophe, celle de St-Martin, les Isles St-Barthélemy, Ste-Croix et la Tortue ⁴⁸.

Maître d'administrer la Martinique comme il l'entendait, Duparquet rétablit d'abord l'ordre parmi les colons, et se mit à l'organisation économique de l'isle. Il la répartit en quatre quartiers : de St-Pierre, Carbet, Prescheur, Case Pilote; fit du bourg de St-Pierre, en 1654, le marché du commerce intérieur où chaque samedi devait se concen-

(48) DUTERTRE. Déjà cité, p. 438 et ss.

RAYNAL. Histoire philosophique et politique des établissements de commerce européen dans les deux Indes. Amsterdam 1770. Tome III, chap. XIII, p. 335.

trer productions et vivres du pays, lui donnant par là sa destination de future capitale commerciale des petites Antilles ⁴⁹.

Il contingenta la production du tabac et reprit la culture de la canne, dont les quelques exemplaires, aperçus par Maurile St-Michel dans sa grande Case en 1646, représentaient les maigres résultats des efforts de la Cie et de Trézel à la Martinique.

Ce ne sera seulement que pour l'année 1654 que nous trouverons dans les relations du temps un fait intéressant l'industrie du sucre. Et ce fait sera d'une importance exceptionnelle : le passage aux Antilles des Hollandais, chassés par les Portugais du Nord du Brésil reconquis.

Au début de l'année 1654 arrivaient à la Martinique, escale obligatoire de par sa situation privilégiée, plusieurs navires hollandais qui transportaient de nombreux citoyens des Pays-Bas et quelques juifs. Ils apportaient avec leurs richesses, les éléments mêmes de la fabrication du sucre qui avait fait du Brésil le premier pays exportateur de cette précieuse denrée : les ustensiles de la manufacture et les esclaves noirs.

Les principaux demandèrent à Duparquet de s'établir aux mêmes conditions que les Français. Le Gouverneur, qui n'aperçut dans cette permission, qu'un moyen d'augmenter la population de son île, d'y accroître l'aisance, d'y faire avancer l'agriculture et d'y introduire, surtout, l'art de faire du sucre, était sur le point de la leur accorder; mais les Jésuites ayant objecté qu'en recevant dans son île Juifs et Hérétiques, c'était aller contre les intentions très chrétiennes du Roi, il leur témoigna tous ses regrets de ce qu'il ne pouvait tolérer leur séjour sur ses domaines.

(49) DUTERTRE. Tome I, p. 461.

Les émigrants se rendirent à la Guadeloupe où 900 d'entre eux répandirent dans l'île une grande quantité d'or et d'argent (alors que les colons ne payaient qu'en denrées); mais surtout plusieurs s'entendaient parfaitement à la conduite des sucreries et il s'y rencontra deux nègres dont l'un savait faire les formes, qu'on était auparavant obligé de faire venir de Hollande à grands frais, et l'autre préparer la terre des sucreries pour blanchir le sucre.

« M. Houel leur fit mille caresses et la meilleure chère; ils l'assurèrent que la terre était merveilleuse pour les cannes à sucre et lui promirent de lui faire de plus beau que dans le Brésil ». Une démarche, du supérieur des Jésuites parti exprès pour la Guadeloupe ne changea en rien l'accueil de Houel. Aussi Duparquet, quand le reste de cette colonie chassée par les Portugais parvint à la Martinique, leur abandonna toute la partie qui avoisinait le Fort Royal (elle garda le nom de quartier du Petit Brésil); malheureusement, si la terre d'alluvions était riche en humus, ils y furent décimés par les fièvres et les « boutous » des caraïbes. Beaucoup s'en allèrent, d'autres se transportèrent à Fort St-Pierre. Le peu qu'il en resta fut certainement d'un grand secours à Duparquet^{49 bis}.

Aux améliorations d'ordre technique qu'ils firent connaître dans l'art de la fabrication du sucre, ils apportèrent aussi cet esprit d'entreprise mercantile, qui, en créant les échanges de richesses, développent l'économie générale. Et, si il ne faut pas leur reconnaître une aide exagérée, il ne faut pas non plus mésestimer leur influence. Certes, de toutes ces richesses que leurs galions avaient débarquées et que pour s'établir, ils avaient été forcés de dépenser, ils en récupèrent la plus grande partie, comme

(49 bis) DUTERTRE, Tome I, p. 461-463.

nous le raconte Dutertre ⁵⁰, — ne fut-ce que par le moyen de certaines gargoteries établies à la façon du Brésil —, mais aussi, leurs relations commerciales avec les principaux marchés d'Europe, furent pour beaucoup dans l'essor commercial, agricole et industrielle des Antilles Françaises.

Pourtant, malgré l'arrivée depuis 1650 de nombreux petits propriétaires campagnards de France, attirés par le pétun renommé de la Martinique et les promesses du sucre, malgré les progrès réalisés après le passage des Hollandais, « en 1658, la fabrication du sucre était encore dans l'enfance à la Martinique » ⁵¹.

Duparquet, malgré la réussite de son habitation modèle « la Montagne » ^{51 bis}, dissipa des forces contre les caraïbes de la Capesterre en 1654; puis contre les Anglais, 1655. Une nouvelle attaque des noirs et des caraïbes coalisés, le 29 août 1657, arrivait jusqu'au Morne Reflet qui dominait St-Pierre. La Martinique n'était pas au bout de ses peines. En 1657 un tremblement de terre terrifiait les colons; mais, il y eut pire : Duparquet perclus, mourut brusquement de la colère et de l'amertume que lui causait la révolte de quelques habitants, devant les efforts pécuniaires qu'il leur demandait pour parfaire à la défense et à l'organisation économique de l'île.

La mort du grand administrateur de la Martinique semblait devoir présager la ruine de ses efforts. En effet la révolte qui grondait, éclate sous le régime de Madame Duparquet, accusée de préférer les Parisiens aux Normands et d'avoir Machiavel pour lecture favorite; et sous

(50) DUTERTRE. *Idem*.

(51) SYDNEY DANÉY. *Histoire de la Martinique depuis la colonisation jusqu'en 1815*. Fort Royal, 1846. Tome II, p. 162.

(51 bis) V. D'ARCY. *L'Industrie sucrière aux Isles au XVII^e siècle. Le Château de la Montagne et les premières sucreries de St-Pierre*. *Revue d'Histoire des Antilles*. Tome 2 et 3. Paris 1929.

l'administration maladroite de Vaudroques, plus de 1.000 colons quittent la colonie entre 1658 et 1662 ⁵². Cet exode était pourtant un des indices mêmes de la naissance définitive de l'industrie sucrière à la Martinique, naissance dûe, plus à des causes générales économiques, qu'aux activités particulières.

L'acte de Navigation de Cromwell avait en 1654 défendu aux Hollandais l'accès des ports anglais et les « courtiers de l'Europe » avaient reporté tous leurs talents sur le commerce entre la France et les Antilles, qu'ils monopolisaient presque déjà, devant l'insuffisance de notre marine nationale.

Leur intérêt étant de multiplier le trafic, leurs offres activèrent la création des manufactures de sucre, denrée lourde, donc d'un frêt intéressant et qui, considérée jadis comme un médicament, prenait dans le commerce une place grandissante. De plus, le sucre avait le gros avantage d'alimenter les raffineries Flamandes qui transformaient tous les sucres raffinés, en élevant à l'entrée les droits sur le sucre à 18 deniers et en prélevant en 1663 un droit de sortie de 4 deniers $\frac{1}{2}$ pour cent à la Barbade et aux autres îles anglaises, sur les sucres raffinés qu'elle réexportait ⁵³.

Dès ses premiers débuts, le sucre de la Martinique voit son développement devenir fonction du commerce général du sucre et sa croissance en reflètera toutes les vicissitudes, plus qu'elle ne sera dépendante de l'économie particulière du pays, de ses aspects sociaux, de la coexistence

(52) DUTERTRE: Tome I, p. 323-331. DESSALES (Adrien). Histoire générale des Antilles. Paris 1847-1848. Tome I, p. 41-49.

(53) SATINEAU (Maurice). Histoire de la Guadeloupe sous l'Ancien régime. PAYOT 1928 (1675-1789), p. 166. MAY (Louis-Philippe). Histoire Economique de la Martinique, 1635-1763.

des autres éléments agricoles de la production : tabac ou café.

La politique mercantile de Colbert et son désir de voir la France première nation d'Europe, allait revivifier encore l'essor de la Martinique et principalement par le sucre, d'un profit plus certain que l'or et l'argent, causes directes de l'anémie économique de toutes les Espagnes.

Les Antilles vont perdre le caractère de colonie de peuplement par hommes armés comme l'exigeaient dans les débuts les actes des Cies, pour devenir des colonies d'exploitation ⁵⁴.

Une véritable concentration agricole va se réaliser aux Isles, caractérisée par l'élimination des petits propriétaires d'habitations dits « petits habitants » ou « petits blancs », cultivateurs de pétun, indigo ou rocou, mais aussi défenseurs des terres du Roi, partis aux Iles voisines ou créant sur les bourgs côtiers une vie citadine; et leur remplacement par quelques familles de « grands habitants », vivant, non plus sur des habitations de 10 à 20 hectares, mais sur de relatives « latifundia » de 150 à 200 hectares de superficie, moyenne donnée par le père Labat.

Pour assurer la mise en valeur de leurs champs « d'autant plus étendus qu'il fallait couvrir les frais de la marche de leurs moulins, les « seigneurs de la Martinique » avaient une main-d'œuvre abondante, peu chère, élément d'un frêt lucratif, prédestinée aux travaux agricoles tropicaux : les esclaves noirs qu'un gérant et des commandeurs étaient chargés de diriger, dans la bonne marche d'une industrie, étroitement liée à la production du sol. Cette institution de l'Habitation va donner à la

(54) LE ROY BEAULIEU, De la Colonisation chez les peuples modernes, 1874, p. 181.

Martinique cet aspect presque féodal d'une communauté d'organismes de production, cohérents, classés, rationalisés pour l'époque; et toute la complexité des problèmes économiques et sociaux qui constitueront son histoire, tiendront moins aux différences ethniques, qu'aux contrastes et aux oppositions d'intérêt, que la distribution inégale de la propriété et l'organisation du travail ont établi, entre les divers éléments de la population.

CHAPITRE II.

La vie de l'Habitation sucrière en 1700.

Définition. — Acquisition. Le choix des terres. — Défrichement. Culture. Récolte. — Manufacture. La Sucrierie. « Les Equipages ». — Les Sucres. Le Taffia. Les Sirops. — La main-d'œuvre. Engagés et Esclaves. — Revenu de l'Habitation. Rendement. — La vie facile du Propriétaire sucrier.

L'institution de l'habitation mérite une étude particulière. Dutrône la Couture en a donné une excellente définition : « On nomme habitation une société d'hommes réunis, un ensemble de bestiaux et de bâtiments fixé sur une propriété. L'habitation doit être considérée comme un petit gouvernement dont le propriétaire est le maître et qu'il régit sous la loi du souverain; ce gouvernement présente trois objets principaux, savoir : 1° la terre et le labour; 2° les hommes, les bestiaux et les bâtiments; 3° l'espace de culture et la récolte » ¹. Ces éléments que nous analyserons successivement, nous permettront de réaliser la vie même de l'habitation sucrière, tout le labeur qu'elle représente, la création des champs de canne, leur entretien et les différentes phases que va subir la fabrication du sucre et les profits qu'il va donner.

La façon normale d'acquérir, aux Antilles, est la concession gratuite; compagnies, seigneurs, propriétaires, ou gouverneurs délégués de roi, ne font, au début de la colo-

(1) DUTRONE. Déjà cité, p. 327.

nisation, aucune difficulté, pour assurer le peuplement des îles. Le père Labat nous donne un récit vivant de la prise en possession des terres concédées, et plus particulièrement pour le futur « sucrier » de la fin du XVII^e siècle ².

« Ceux qui n'ont point de terre et qui ne peuvent ou ne veulent pas en acheter, demandent la concession d'un terrain qui n'a point encore de maître et qui, par conséquent, appartient au Roi. Ils s'adressent pour cela au gouverneur général et à l'intendant à qui ils présentent un placet dans lequel celui qui demande la concession expose sa qualité, le nombre de ses enfants et de ses esclaves et ses autres facultés. Il indique le terrain qu'il demande avec les bornes de la hauteur et de la largeur. Il y joint un certificat du capitaine du quartier et de l'arpenteur royal qui assurent la vérité du contenu du placet et surtout que ce terrain n'est occupé, ni concédé à personne. Sur cet exposé, ces Messieurs font expédier la concession du terrain demandé, dont ils règlent la quantité à proportion du besoin et des forces de celui qui le demande, et, avec ces clauses que 1^o l'exposant fera enregistrer sa concession au greffe; 2^o qu'il fera sommer les plus proches voisins du terrain qu'il a demandé d'être présents à sa prise de possession, et de déclarer par écrit qu'il n'y ont aucune prétention; 3^o et enfin que dans l'espace de 3 années il défrichera et habitera au moins la troisième partie du terrain concédé, sous peine d'en être dépossédé et la concession annulée ».

Malheureusement cette dernière clause n'est pas observée scrupuleusement, déplore le père Labat.

(2) LABAT. Tome I, p. 199 et ss. Raymond BRETON. Registres Paroissiaux de la Capesterre Guadeloupe. N. a. f. 9323, fol. 12. DUTERTRE. T. II, p. 452.

La concession accordée, enregistrée, les voisins dûment appelés, et la possession prise, on choisit un endroit un peu élevé pour y bâtir la maison du Maître, afin d'avoir plus d'air, une plus belle vue si on est en lieu d'en pouvoir avoir, ou du moins pour voir plus aisément le travail qui se fait sur l'habitation.

S'il y a une rivière ou quelque ruisseau qui donne toujours de l'eau, on s'en éloigne le moins qu'il est possible à cause du besoin d'eau pour la Maison, les nègres, les bestiaux, et pour remédier aux incendies.

On commence d'abord par faire quelques cases de menu bois que l'on couvre de feuilles de palmisseaux, de latanier, de roseaux, après quoi on abat les arbres en commençant à défricher par l'endroit où l'on veut faire le principal établissement. La plupart des habitants ont la mauvaise coutume d'abattre les arbres les uns sur les autres comme font les caraïbes et d'y mettre le feu quand ils sont secs, sans se mettre en peine si ce sont des bois propices à bâtir ou non. Coutume de tous les peuples primitifs qui, en Indochine, porte le nom de « ray » et à Madagascar « Tavy ». « On sème aussitôt pois, mil, mahis ou bled de Turquie, manioc, patates, ignames et quelques herbes (les subsistances). Et l'on fait quelquefois des pépinières d'orangers et citronniers ».

Le colon après cette première installation choisira les terres propres à lui donner le maximum de rendement; à la Martinique elles sont de plusieurs sortes, analysées remarquablement par le P. Labat³.

« La terre la plus propre pour porter les cannes est celle qui est légère, ponceuse et profonde, qui est assez en pente pour que l'eau de pluie ne s'y arrête pas et qui est

(3) LABAT. I, p. 229-230.

exposée au soleil depuis qu'il se lève jusqu'à ce qu'il soit prêt de se coucher ». C'est la terre volcanique du Nord de la Martinique.

« Les terres grasses et fortes produisent des cannes grandes et fort grosses mais elles sont presque toujours vertes, pleines d'un suc aqueux et peu sucré. Leur jus est gras, il est difficile à purifier et à cuire et le sucre qui en provient est toujours molasse, peu grené et sujet à se décuire et à devenir marmelade ou cendre ».

« Les terres, qui n'ont pas de fond et où les racines de cannes trouvent bientôt le tuf ou le roc, comme sont la plupart des terres usées des basses terres du sud de la Martinique et Guadeloupe produisent, que de petites cannes comme des rotins pleins de nœuds; elles durent peu parce que leurs racines sèchent ou se brûlent. Cependant, lorsque ces terres ont de la pluie dans les premiers mois que les cannes sont plantées, et de temps en temps jusqu'à leur parfaite maturité, elles ne laissent pas de se remplir d'un très beau suc; parce qu'étant presque cuit avant que d'être exprimé de la canne, on n'a pas le temps de le purger et de le clarifier, qu'il a déjà toute la cuisson qui lui est nécessaire, de sorte qu'on est obligé de mettre de l'eau dans les chaudières afin d'éloigner la cuisson et donner le loisir à la lessive, de dissoudre les immondices qui sont attachés au suc et de les pousser en écumes à la superficie comme celles qui entourent le cul de sac de Fort Royal.

Les terres basses marécageuses et qui sont de niveau avec le bord de la mer, produisent de belles cannes, longues, grosses et pesantes; mais comme ces terres ne manquent jamais d'être salées, nitreuses, elles communiquent leurs défauts aux cannes dont le sucre ne peut jamais devenir bien blanc.

Les terres rouges et fortes comme celles de la Cabes-terre de la Martinique, depuis la Rivière Rouge jusqu'au cul de sac de Robert portent de belles cannes longues, grosses, et pleines d'un suc assez sucré quand on les coupe dans la bonne saison, c'est-à-dire depuis le commencement de janvier jusqu'à fin juillet. Elles peuvent durer jusqu'à 20 et 30 ans sans avoir besoin d'être replantées, leurs re-jetons étant aussi bons au bout de ce temps là, que la première fois qu'on les a coupés. Quand on employe ces cannes en sucre brut, elles rendent un suc grevé, capable de supporter la mer et le raffinage et qui bien que gris rend un sucre très blanc et en quantité. Deux livres et un 1/4 de sucre brut fait à notre habitation St-Jacques rendent une livre de sucre raffiné, preuve évidente de la bonté de ce sucre ».

Après avoir choisi les terres les plus propices, le colon va se mettre au défrichement et aux travaux agricoles proprement dits ⁴.

« Avant de planter les cannes il faut défricher, nettoyer la terre, arracher et non couper seulement les lianes, arracher ou brûler les souches. La terre étant bien nette, si elle est unie ou en pente douce, le meilleur parti qu'on puisse prendre est de la partager en carrés de cent pas carrés chacun et de laisser entre les carrés un chemin de 18 pieds de large ou « trace » pour le passage des cabrouets ou charettes qui iront chercher les cannes au mesure qu'on les coupera pour les porter au moulin ».

« De plus aussi, le feu qui se serait allumé dans un carré ne se communique pas aux autres et le maître peut plus facilement surveiller le travail de ses gens ».

« Le terrain ainsi partagé on l'aligne, c'est-à-dire on

(4) LABAT. I., p. 231-232-234.

étend une corde sur toute la longueur du terrain et l'on marque avec la pointe d'un piquet, le trait de la corde afin de planter les cannes en ligne droit. Dans les bonnes terres on laisse 3 pieds et demi de distance d'un rang à l'autre ». On passe ensuite à la plantation elle-même.

« Les morceaux de canne (ou plants) que l'on met en terre se prennent ordinairement à la tête de la canne, un peu au-dessus de la naissance des feuilles. On leur donne 15 ou 18 pouces de long. Plus ils ont de nœuds ou de bourgeons, ou comme on parle aux Iles plus ils ont d'yeux, et plus on peut espérer qu'ils pousseront de rejetons et prendront plus promptement racines.

Les voisins ne se refusent jamais les uns aux autres des cannes pour planter.

Le temps propice pour planter est la saison des pluies depuis son commencement jusqu'à ses $2/3$, la terre étant molle et imbibée d'eau, les racines et germes que la pluie pousse rentrent facilement et l'humidité les fait croître.

« On passe ensuite aux soins d'entretien qui seront très méticuleux. Il ne faut négliger de sarcler les herbes et lianes qui ne manquent jamais de venir en abondance dans des terres nouvelles ou humides. C'est en cela principalement que consiste la culture des cannes. Si elles sont seules à profiter du suc de la terre elles croissent et grossissent à la perfection.

Lorsque les cannes ont été sarclées 2 ou 3 fois selon le besoin dans les commencements qu'elles ont été plantées ou coupées, on les laisse en repos jusqu'à l'âge de 5 à 6 mois. Pour plus de sécurité on leur donne la dernière façon en faisant passer les nègres dans les rangs pour arracher et emporter les herbes et les lianes qui pourraient être crues, malgré les soins qu'on s'était donné pour les

empêcher. Après quoi on ne touche plus aux cannes jusqu'à leur parfaite maturité : 12 à 15 mois. Toutefois on luttera contre les rats à l'aide de paniers très ingénieux que le Père Labat nous décrit ». En exceptant les engrais et la charrue, la culture de la canne a gardé toujours ces mêmes principes : c'est pourquoi nous laissons le Père Labat parler si longuement.

Enfin arrive le temps de la récolte. C'est la période où l'habitation va présenter son plus heureux aspect. De six heures du matin à 6 heures du soir, sauf une courte halte de midi à une heure pour le repas, aux chants des travailleurs qu'une équipe de musiciens encourage dans leur rude labeur, se mêleront les grincements des lourds cabrouets dans les ornières des « traces », les piailllements des négrillons, le claquement des coutelas jonchant les cannes, les ordres des commandeurs et les hurlements des femmes devant la fuite d'un serpent dérangé de sa sieste. Toute l'habitation est dans la joie et le travail, et dès que la cloche aura sonné la fin de la journée les noirs vont se livrer à leur passion favorite « la danse du Calenda ». Fort avant dans la nuit les nègres de Guinée du Royaume d'Arba vont se « délasser » aux sons de deux tambours faits de deux troncs d'arbre creusés d'inégale grosseur, couvert d'une peau de brebis et qui résonnent sous le plat des quatre des musiciens qui les maintiennent entre leurs jambes. « Les bras levés comme ceux qui dansent en jouant des castagnettes, les noirs sautent, font des virevoltes, s'approchent à deux ou trois pieds les uns des autres, se reculent en cadence jusqu'à ce que le son du tambour les avertisse de se joindre en se frappant les cuisses les uns contre les autres, c'est-à-dire les hommes contre les femmes. Ils se retirent dans le moment en

pirouettant pour recommencer avec des gestes tout à fait lascifs ». Heureusement pour la pudeur du bon père les nègres du Congo ont une danse plus réservée, hommes et femmes se mettent en rond et sans bouger d'une place ne font que lever les pieds en l'air et en frapper la terre avec cadence, en tenant le corps à demi courbé les uns devant les autres, marmottant quelques histoires qu'un de la Compagnie raconte et à laquelle les danseurs répondent par un refrain ⁵.

Le lendemain matin le travail reprend; on fait lever les nègres pour assister à la prière environ une demi-heure avant le jour c'est-à-dire sur les 5 heures du matin ⁶. « Il se passe presque une heure avant qu'ils soient rassemblés. Quelques maîtres leur donne un peu d'eau de vie avant que d'aller au jardin, c'est ainsi que l'on appelle le terrain planté de cannes où l'on va travailler ».

On dispose les nègres et les négresses le long de la pièce de canne que l'on veut entamer afin de la couper également.

« Après que la touffe qu'un nègre a commencé d'étêter est achevée, il coupe la canne par le pied, puis la recoupe en 2 ou 3 parties après avoir passé la serpe tout du long pour en oter les herbes qui pouvaient y être attachées. 4 ou 5 nègres qui sont voisins jettent toutes les cannes qu'ils coupent en un monceau derrière eux afin que ceux qui les enlèvent, les trouvent assemblées et qu'ils ne s'en perdent point sous les feuilles et les têtes que l'on continue de couper et dont la terre est bientôt entièrement couverte. Puis de jeunes nègres et négresses en font des paquets que l'on charge sur des cabrouets qui les portent au moulin.

(5) LABAT. T. II. IV^e Partie, p. 52.

(6) LABAT. T. I, III^e Partie, p. 242-243.

Au reste il ne faut jamais couper de cannes que ce qu'on juge pouvoir en consommer dans un espace de 24 heures sinon les cannes non broyées inutilisées fermentent, s'aigrissent et deviennent inutiles pour faire du sucre, surtout du sucre blanc.

Il est donc plus à propos de ne couper les cannes que le lundi de grand matin et employer tous les nègres à cet ouvrage ».

« Les cannes coupées et liées vont être portées aux moulins. Ce sont les instruments dont on se sert pour les écraser, en tirer le jus, le suc, le vin ou le vesou, qui sont des termes synonymes usités en différents lieux, mais qui tous signifient toujours la même chose. Nous les appelons moulins à sucre, les Espagnols les appellent Ingénios d'Azucar ». On compte trois sortes de moulins parmi lesquels, le colon choisira, selon les possibilités de son habitation. Ceux mus par le vent sont rares, nous dit le père Labat, qui n'en connaissait qu'un à la Martinique chez un habitant du quartier du Fort Royal et « ils ne diffèrent de ceux que l'on voit à l'entour de Paris que par un tambour revêtu de fer au lieu d'une meule. Les autres moulins sont ceux qui sont tirés par des bœufs ou des chevaux et ceux qui tournent par le moyen de l'eau » ; ces derniers ont les préférences du Père Labat ⁷.

La pièce principale est essentiellement composée de trois rouleaux ou tambour de fer fondu, accolés les uns au-dessus des autres. Celui du milieu le « grand rolle » était pour les premiers moulins plus gros que les deux autres, mais cette grosseur présentait plus d'incomodité que de profit, et au temps du Père Labat les trois tambours

(7) LABAT, Tome I, p. 243-244-252.

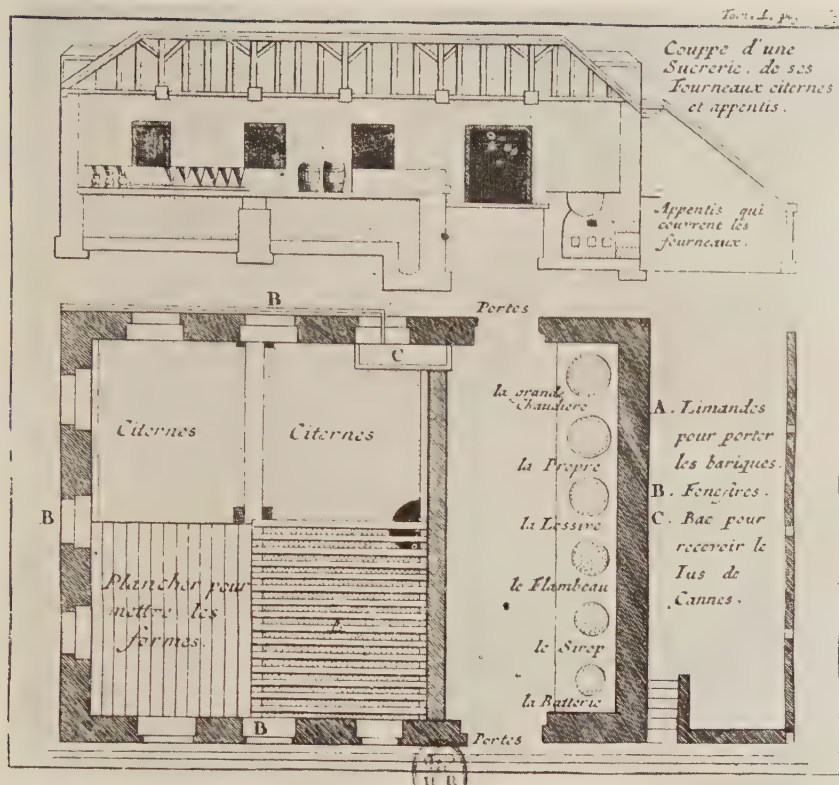
était d'une grosseur égale, bien que le grand rolle ait toujours gardé son nom.

C'est lui qui est le principe du mouvement des deux autres, à l'aide d'engrenages solidaires, faisant tourner celui qui est placé en dessus en sens contraire au sien et l'autre dans le même sens. « Quatre ou cinq négresses sont chargées de leur donner à manger. L'une apporte les paquets de cannes du lieu où les cabrouets les ont déchargés, les remettent à une deuxième qui les délie et pousse les cannes dans l'entre-deux des tambours. La troisième reçoit de l'autre côté les cannes qui ont passé et les fait repasser entre le grand rolle et le troisième tambour. La quatrième et la cinquième prennent les bagasses à mesure qu'elles sortent des tambours, en font des paquets, qu'elles portent dans de grandes cases où on les conservera pour faire du feu sous les premières chaudières de la Sucrerie où le jus, écoulé, est conduit par une gouttière ».

Nous arrivons ici à la phase principale de la transformation du vesou en sucre dont la technique fut à la base même des échecs de Trézel et qui fut réalisée vers 1700.

La cristallisation est opérée uniquement par la cuisson et la méthode qui fit du sucre des Antilles françaises, le plus estimé du marché, est dûe aux perfectionnements apportés par le Père Labat, dont les « Equipages » ont gardé toute la faveur des sucriers jusqu'au milieu du XIX^e siècle, — malgré quelques essais nouveaux tentés à la seconde moitié du XVIII^e siècle —, et ont transmis à la postérité le nom du fameux père, qui déploya ses talents et son ingéniosité autant dans la prospérité de sa Mission que dans l'art militaire et l'organisation de la vie de l'habitation ⁸.

(8) PRINSEN GEERLIGS. Déjà cité, p. 232.



Plan d'une Sucrerie (Père Labat).



La Récolte des Cannes à Sucre.

(Collection de l'Agence Générale des Colonies).

La sucrerie qui est la pièce maîtresse de toute habitation sucrière est une grande salle voisine du moulin où sont scellées les chaudières dans lesquelles on reçoit, on purifie et on réduit en sucre par le moyen de la cuisson les suc des cannes qui ont été écrasées au moulin ⁹.

« La sucrerie doit être faite de maçonnerie et on doit la disposer de manière que les bouches des fourneaux soient toujours à l'abri de l'épaisseur du bâtiment, pour qu'il ne soient pas exposés à l'alisé qui souffle du Sud-Est au Nord-Est. Elle est haute et bien percée afin que la fumée se dégage facilement et sa grandeur est proportionnée à la quantité de sucre que l'on peut fabriquer en deux ou trois semaines. Une sucrerie de cinq chaudières aura trente cinq pieds de large sur cinquante de long et les nègres qui la font marcher y restent de six heures du matin à six heures du soir, y déjeunent et y dinent de telle manière que le travail ne soit ni suspendu ni négligé ». La sucrerie moyenne et qui semble avoir la faveur du Père Labat se compose de six chaudières de cuivre de préférence bien qu'elles coûtent plus cher que celles de fonte, chauffées par autant de fourneaux.

La première, la grande, chauffe avec la bagasse qui recueille le jus tombant du moulin et, comme son nom l'indique, a les dimensions les plus fortes avec quatre pieds de diamètre et 3 de profondeur.

Puis vient la propre : le jus de cannes ayant été écumé dans la grande et ayant commencé à être purifié par la cendre et par la chaux qu'on y a mise, on le passe au travers d'un drap en le mettant dans cette chaudière; ainsi la chaudière est plus nette et plus propre.

La troisième ou lessive, est celle où l'on jette une cer-

(9) LABAT. Tome I, p. 269-270-272-275.

taine lessive, qui le fait purger, qui en amasse les immondices et les fait monter à la superficie où elles sont enlevées avec une écumoire.

La quatrième se nomme le flambeau; « le vesou qu'on y transporte de la troisième s'y purifie davantage et comme il est réduit en moindre quantité, plus pur et plus clair, et que le feu qui est dessous cette chaudière est plus vif, il se couvre de bouillons clairs et transparents, qu'il n'y avait pas dans les autres chaudières. La cinquième est appelée le Sirop, ou vesou prend de la « consistance et du corps » et dans la sixième ou Batterie il prend son « entière cuisson ». Ce qu'il pouvait encore avoir d'impuretés lui est enlevé par de la lessive et de l'eau de chaux et d'alun qu'on y jette. « Le nom de Batterie est dû à ce qu'on est obligé d'agiter fortement à grands coups d'écumoire pour l'empêcher de déborder ». Il faut ajouter aux chaudières, les rafraîchissoirs de cuivre rouge ronds et plats; les becs de corbin qui servent à transporter le sucre du rafraîchissoir aux formes; des cuillères pour passer le sirop d'une chaudière à l'autre; des écumoirs; des caisses à passer; des barils à lessives; des poinçons; corbeaux; formes, lou-chets, etc.; tout un ensemble d'ustensiles formant une partie importante du commerce d'importation.

Les couteaux de bois qui servent à remuer le sucre dans les formes, servent aussi à prendre « la preuve du sucre », partie délicate du travail, pour savoir s'il a pris son entière cuisson dans la batterie. « Pour cet effet on trempe le couteau dans la batterie et après l'avoir retiré tout couvert de sirop on le touche avec le pouce de la main droite et dans le moment on appuie un peu le doigt du milieu de la même main sur la partie du pouce où est le sucre qu'on a pris du couteau. On étend ensuite le doigt doucement

pour faire filer le sucre qui y est attaché et on remue doucement le ponce pour faire rompre le filet; plus il se rompt haut, c'est-à-dire près du doigt, moins il y a de cuisson et plus il demeure long plus il en a » — c'est en ce point que consiste toute la science des raffineurs, nous dit avec beaucoup de simplicité le père Labat ¹¹.

Le degré de cuisson obtenu, le sucre est refroidi dans les rafraîchissoirs et les canots de bois, puis transvasé dans des barriques ou dans des formes qui sont de deux sortes : celles qui viennent de France, surtout de Bordeaux, de terre blanchâtre, très lisses et de bonne qualité; et celles préférées par le Père Labat, qui se font aux Iles de terres rougeâtre, moins lisses, mais où le « sucre travaillait fort bien ». Sous les formes on plaçait des pots qui recevaient le sirop; ainsi le sucre se purgeait. « Les formes de Bordeaux peuvent contenir de 30 à 35 livres de sucre qui, étant blanchi et séché à l'étuve se réduit à 20 ou 22 livres. Celles des Iles contiennent 50 à 60 livres de sucre qui, étant blanchi, diminue à proportion de sa qualité ». ¹².

A la fin du XVII^e siècle, le Père Labat compte 10 espèces de sucres différents :

- 1° Sucre brut ou moscouade — et
- 2° sucre passé ou cassonnade grise,
- 3° sucre terré ou cassonnade blanche,
- 4° sucre raffiné, pilé ou en pain,
- 5° sucre royal,
- 6° sucre tappé,
- 7° sucre Candi,
- 8° sucre de sirop fin,
- 9° sucre de gros sirop,
- 10° sucre d'écumes.

(11) LABAT. Tome I, p. 277-280.

(12) LABAT. I. p. 280-281.

Nous réserverons l'étude particulière de ces différentes qualités de sucre, car leur énumération est l'illustration même des progrès et des vicissitudes de l'industrie du sucre à la Martinique de 1662 à 1700.

Le sucre brut qui doit être vendu aux marchands est placé dans des barriques de 600 à 700 livres, dont la tare étant évaluée à 10 %, il reste 540 ou 630 livres de sucre net. Ces barriques sont l'objet de fraudes réciproques de la part de l'acheteur ou des vendeurs qui rendent barriques pour barriques lors de la conclusion du marché. Les marchands les donnent mal jointes, mal cerclées, pour que le sucre se purge facilement de son sirop; le bois en est très léger, ce qui, étant donné la tare forfaitaire de 10 % les fait bénéficier de plus de sucre. Les habitants y remédient en couvrant de terre glaise les joints des douves et les fonds, ce qui empêche l'écoulement du sirop, d'où un poids plus conséquent; ou versent le sucre presque froid parce qu'alors le sirop s'est déjà congelé avec le grain.

Pour éviter cette supercherie une ordonnance prescrivait de percer le fond de la barrique de 3 trous; cependant l'usage a penché de n'en faire que deux et l'on s'en contentait. Pourtant les fraudes ne cessèrent point et l'histoire du commerce du sucre est remplie de contestations qu'elles soulevaient. Nous en retrouverons plusieurs ¹³.

Le sucre n'était pas le seul produit qu'on tirait de la canne au XVII^e siècle. « Il y avait aussi l'eau de vie de canne ou guildive que sauvages et nègres appelaient Taffia. Elle était très forte, avait une odeur désagréable et de l'acrète comme de l'eau de vie de grain » ¹⁴. Ce Tafia

(13) LABAT, Tome I, p. 288-289.

(14) LABAT, Tome I, p. 321.

que semblait si peu apprécier le père Labat, devait deux siècles plus tard sauver l'économie de la Martinique. Déjà son utilisation commerciale prenait un caractère définitif. Produit industriel accessoire, on vendait le taffia dix sols le pot ordinairement et quelquefois davantage surtout dans le temps où l'on ne faisait pas de sucre et quand l'eau de vie de France et les vins étaient rares et chers. Aussi le commerce du Taffia ou « Rum comme l'appelaient les Anglais » ¹⁵ devenait dépendant du commerce de l'Alcool métropolitain et le récent contingentement de 1922 en est la dernière illustration.

L'endroit où l'on fabriquait le taffia se nommait nous dit le père Labat, la vinaigrerie, il n'en savait d'ailleurs pas la raison ^{14 bis}. Il conseille le nom de distillatoire mais l'usage préféra le nom de Guildiverie; c'est une grande case où se trouvent des alambics, des canots de bois. On les remplissait jusqu'aux deux tiers et quelquefois jusqu'au trois quarts d'eau et on achevait de les remplir avec du gros sirop et des écumes.

On les couvrait avec des feuilles de balisier et au bout de trois jours la liqueur fermentait et débordait; le degré de force était atteint quand elle devenait jaune; alors on la mettait dans des chaudières de cuivre rouge sur lesquelles étaient adaptées des serpentins ou « couleuvre ». « Une couleuvre fait du taffia d'autant meilleur qu'elle a de circonvolutions. Elle condense les « esprits » et un tonneau recueille le taffia. La fabrication en est donc fort simple et le taffia est égal à la quantité de sirops employés.

La liqueur écoulée durant les cinq premiers jours n'a pas beaucoup de force, c'est la « petite eau » que l'on fait

(14 *bis*) La fermentation était assurée par le ferment acétique. PARRAULT, p. 3.

(15) RAYNAL. Tome IV, p. 223.

repasser » ¹⁶. Procédé de repasse encore employé dans les Charentes.

Du temps de Dutertre on faisait déjà un assez bon débit dans les îles de cette boisson « qui égaye », et en 1659 on fixait son prix à 16 livres de pétun le pot. Les sauvages, les nègres, les petits habitants et les gens de métier n'en cherchent point d'autre rafraîchissement et leur intempérance sur cet article ne se peut dire, nous confie le père Labat.

On en portait de son temps une grande quantité aux espagnols de Caracas, Carthagène, Honduras, et Grandes Iles. Les Anglais en consommaient aussi beaucoup, sous forme de « Ponche » leur boisson favorite, composée de 2 parties d'eau de vie sur une d'eau, où l'on ajoutait parfois un jaune d'œuf, de la canelle et de la muscade ¹⁷. Serait-ce là l'origine du punch martiniquais ?

L'industrie annexe du Taffia, malgré la qualité médiocre de celui-ci, n'était point négligeable. Le Père Labat nous dit qu'elle rend un profit considérable à un habitant car quand il n'y travaillerait que quarante cinq semaines par an, ce serait toujours soixante barriques d'eau de vie qu'on ferait; on pourrait en vendre au moins cinquante quatre, le reste se consommant dans la maison. Or 54 barriques à 120 pots chacune doivent produire 1.000 écus qui suffisent à entretenir d'habits, de viande, d'outils et autres nécessités une troupe de 120 nègres. Et la consommation augmenterait très vite si l'on améliorait la qualité du vin canne en lavant soigneusement chaudières, serpentins et coulevres afin d'éviter le vert de gris qui n'est point fait pour en diminuer l'acreté ¹⁸.

(16) LABAT. I, p. 322.

(17) LABAT, I, p. 135.

(18) LABAT. I, p. 323.

Sucre, Taffia, n'étaient les seuls produits susceptibles d'être vendus. Les sirops du premier et second jets étaient facilement écoulés dans le Nord de l'Europe où ils tenaient lieu de beurre et de sucre; en France où il servait à sucrer les pains d'épices et la pâtisserie; en Amérique du Nord où on le distillait et dont on faisait aussi un grand usage pour donner de la fermentation et un goût agréable à une infusion d'une écorce d'arbres qui portait le nom de « Pruff »¹⁹, analogue au « Maby » martiniquais.

Les travaux agricoles exigeant beaucoup de soins, donc un personnel conséquent, travaux industriels, n'étaient possibles dans l'habitation sucrière qu'avec une main-d'œuvre apte physiquement, peu chère et nombreuse. La traite des noirs, en outre qu'elle développait le commerce maritime allait fournir avec abondance cette main-d'œuvre. Et ce fait économique apparût d'une telle importance que l'on a pu conclure que l'industrie du sucre n'était née que par elle et que toute l'histoire de l'industrie du sucre dans les contrées tropicales est influencée uniquement par le problème de la main-d'œuvre. « Quand des bras pouvaient être fournis en grand nombre là où le sol et le climat permettaient la culture de la canne la production du sucre pouvait être florissante tandis qu'un déclin immédiat se déclarait quand, de toute façon, la main-d'œuvre devenait rare »²⁰. Evidemment la main-d'œuvre est un élément essentiel dans la culture de la canne comme dans tous travaux agricoles mais les causes de ses déclin furent plus que les fluctuations de la main-d'œuvre, le manque de sens de progrès des propriétaires abandonnant la conduite de leur habitation à l'économe gérant, inu-

(19) RAYNAL. T. III, p. 223.

(20) PRINSEN GEERLIGS, p. 8.

tilisant la charrue, méconnaissant la sélection, vivant sur un régime de crédit imprévoyant; les lois générales du commerce avec le simple jeu de l'offre et de la demande, et les soubressauts que peuvent créer dans tout ordre de production, la guerre et les événements sociaux.

La traite des noirs « née elle-même avec l'idée économique » ²¹, débutait en 1641 aux Antilles françaises sur les navires hollandais et portugais. Les nègres utilisés sur les habitations de pétun coûtaient moins cher que les engagés blancs dont l'immigration était prescrite dans les statuts des Compagnies. Un nègre en effet valait 200 livres alors qu'un engagé revenait à 60 et 70 livres, or, le premier était attaché toute sa vie à l'habitation tandis que le second n'y séjournait que trois ans jusqu'en 1670, date à laquelle ses services ne durent même plus que 18 mois ²². Avec les exigences de la culture de la canne il était naturel de faire appel aux nègres déjà acclimatés et pour conserver le capital on les traitait relativement bien mieux, que ces engagés blancs dont Blénac, en 1681, c'est-à-dire presque à la fin réelle de l'institution, dépeignait ainsi la vie :

« La manière de traiter les engagés est à faire trembler. Il le faut voir pour le croire. De six cents il ne s'en sauve pas 50. Un habitant traite son engagé de cette manière. Il le met à la cassave et à l'eau et 3 livres de bœuf puant par semaine pour le plus. L'engagé qui n'est pas accoutumé à cette vie tombe dans la colique, dans les enflures de jambes, dans la fièvre, dans le mal d'estomac. L'habitant croit son argent perdu par ce que le temps de l'engagement s'écoule et, quoique malade qu'il soit le roue

(21) LÉON VIGNOLS. Déjà cité. *Revue d'Histoire Economique et Sociale*. Janvier 1929.

(22) DURAND-MOLARD. *Code de la Martinique*. Tome I, p. 12. Voir PEYTRAUD Lucien. *L'Esclavage aux Antilles Françaises avant 1789*. Paris 1897.

de coups pour le faire travailler, préfère son nègre à lui parce que le nègre lui demeure toujours et que l'engagé le temps fini s'en va; et il en est peu qui puissent finir leur trente-six mois et à moins que de voir la manière dont les habitants traitent leurs engagés et leurs nègres on ne le croirait pas. Je serai bien fâché de battre mon cheval ni mon chien de même.

J'en vois tous les jours dont le corps est tout en posture à force de coups et la plupart ne leur donne rien à manger. Ils cherchent la nuit des crabes et le jour quelques fruits dans les bois. Les habitants en achètent au-delà de ce qu'ils peuvent car pour la nourriture ils ne s'en mettent pas en peine et c'est ce qui les rend si souvent « marrons » comme les nègres maltraités » ²³. L'habitant ne se mettait pas non plus en grands frais pour ses travailleurs noirs : un caleçon et une casaque pour les hommes et une jupe pour les femmes, en grosse toile de Bretagne « appelée du gros Vitré », est la dotation normale pour les habits.

Des maîtres raisonnables donnent deux ensembles par an, d'autres moins raisonnables de la toile pour faire caleçon et casaque ou jupe avec quelques aiguilles, sans se mettre en peine de savoir par qui ni comment ils feront faire leurs hardes, d'où il arrive qu'ils vendent toile et fil et vont presque nus toute l'année. Trois pots de manioc, chaque semaine, forment leur ordinaire, bien que le roi eut ordonné dans le sage code noir de 1685 qu'on donnât à chaque esclave deux livres et demi de viande salée par semaine. Les gens raisonnables, du type du père Labat y suppléent par des patates et des ignames cultivées au jardin de l'habitation. Quelques habitants donnent à leurs esclaves

(23) N. a. f. 9328, p. 2.

une certaine quantité d'eau de vie par semaine, qui leur tient lieu de farine et viande, pratique déplorable pour le père Labat, car les nègres courent tout le Dimanche pour trafiquer leur eau de vie, ou la boivent et sont obligés de voler maîtres ou voisins ²⁴.

Pour une terre de 300 pas de hauteur sur mille pas de large, le père Labat estime la main-d'œuvre suffisante à 120 nègres qu'il répartit ainsi :

A la sucrerie	6
Aux fourneaux	3
Au moulin	5
Pour laver les ustensiles	1
A la vinaigrierie	1
Pour conduire 4 cabrouets	8
Tonneliers	2
A la forge	2
A la purgerie	3
Maçons	2
Scieurs et charpentiers	3
Menuisiers	1
Charrons	1
Pour garder les bestiaux	1
Pour avoir soin des malades	1
Pour couper les cannes	25
Pour couper du bois à brûler	6
Pour faire du Manioc	2
Commandeur	1
Domestiques pour la Maison	4
Malades qu'on peut avoir	7
Enfants	25
Invalides ou sur-âgés ²⁵	10

 120

(24) LABAT. Tome I, III^e Partie. p. 331-333.

(25) LABAT. Tome I. III^e Partie, p. 334.

Il estime ainsi les dépenses d'une habitation de 120 nègres :

Viande salée	2.600 livres
sans compter le manioc et l'eau de vie	
104 barils par an à 25 francs, soit 2.600	
livres.	
Toiles	800
Chirurgien et remèdes	500
Gages du raffineur	1.200
Ferrements	300
Pour la nourriture du Maître quand il n'a	
pas sa table	350
Commandeur blanc	600
Au même pour viande salée	60
Ustensiles alun, antimoine, etc	200

6.610 livres

« Le revenu de l'habitation en sucre blanc brut et eaux de vie étant de 44.640 livres, il restera 38.030 livres sur lesquelles le maître prenant l'entretien de sa famille et de sa table, il faut qu'il fasse de grandes dépenses pour n'avoir pas de reste, tous les ans 10.000 écus, surtout s'il a un peu d'économie, qu'on ait soin d'élever volailles, moutons, cabrittes, cochons » ²⁶.

On voit quel intérêt peut avoir la culture de la canne et il est difficile de trouver culture plus avantageuse. Aussi l'on ne peut s'étonner qu'elle ait pris un tel essor. Pourtant beaucoup de colons s'y ruinèrent, nous verrons bientôt pourquoi.

Voici d'ailleurs comment le Père Labat répartit le revenu de son habitation type de 120 nègres.

(26) LABAT. T. I, III^e Partie, p. 316.

En sucre blanc avec 30 semaines de travail à 200 formes par semaine, il réalise 6.000 formes d'un poids de 25 livres chacune, soit 150.000 livres de sucre qui, vendues à 22 livres 10 sols le cent, donneront 33.750 francs.

Le sucre blanc de sirop fin qui provient des 6.000 formes à raison de 10 nouvelles formes par cent, soit 600 formes, pesant 18 livres la forme, soit 8.400 livres de sucre, vendues à 22 livres 10 sols le cent, donnera 1.890 francs. Mais il faut y ajouter 1.000 formes de gros sirop qui donneront 400 formes de sucre d'écumes pesant 35 livres pièce et qui purgés donneront 80.000 livres de sucre brut à 7 livres 10 sols le cent, ce qui fera 6.000 francs. A ce revenu du sucre on ajoutera 3.000 francs d'eau de vie ce qui nous donne le total de 44.640 francs ou 45 livres tournois ²⁷.

Le rendement moyen d'une pièce de canne de cent pas en carrés (le pas valait trois pieds et demi à la Martinique alors qu'à la Guadeloupe il n'était que de 3 pieds), est évalué après plusieurs expériences par le Père Labat à 150 formes environ de sucre blanc, tandis qu'en sucre brut il est de 12 à 16 barriques à cinq cent cinquante livres pièce.

Y avait-il plus d'intérêt à faire du sucre blanc plutôt que du sucre brut ?

Supposons avec le père Labat une sucrerie qui donnerait pour une même quantité de cannes et par semaine 200 formes de sucre blanc à 25 livres pièce ou 24 barriques à 550 livres chacune.

Nous aurions en sucre blanc 5.000 livres qui, à raison de 22 livres 10 sols le cent, rendraient 1.125 francs et en sucre brut 13.200 livres qui, étant vendu à 7 livres 10 sols

(27) LABAT. Tome I, III^e Partie, p. 317.

le cent, feront 1.027 livres 10 sols. Evidemment le sucre brut est plus facile à faire. Pas de dépenses pour les formes, les étuves, les purgeries, pas de gages à des raffineurs impertinents; pourtant le père Labat préfère blanchir son sucre que de le laisser blanchir par d'autres qui ne le feraient pas s'ils n'y trouvaient un gros profit.

Les dépenses pour se mettre en état de blanchir ne se font qu'une fois pour toute et l'amortissement du matériel est rapide car il est entretenu à peu de frais. Et surtout on se défaisait plus facilement de sucre blanc, surtout en temps de guerre où il vient peu de vaisseaux. Il est transporté plus facilement et il y a chaque semaine 100 francs de profit comme nous l'avons vu précédemment²⁸.

Nous avons ainsi la création et l'organisation de l'habitation sucrière moyenne telle qu'on y peut voir une des cellules de la vie économique de la Martinique vers 1700.

Elle fournit au commerce d'importation ses éléments, noirs, machines, subsistances, tissus, et au commerce d'exportation sa nature essentielle : le sucre, les sirops et le taffia.

La canne à sucre semblait à même d'enrichir ses exploitants, le pays, la métropole, pourtant l'industrie nouvelle passera par bien des vicissitudes et surtout elle va créer par sa facilité un état d'esprit qui sera très préjudiciable au développement général de la colonisation.

En conclusion sur un aperçu général du commerce des îles le Père Labat paraît bien pessimiste. « Deux choses peuvent empêcher la prospérité de nos îles. La première est la nonchalance ordinaire de tous nos insulaires, vice qui se communique aisément aux Européens qui viennent s'établir parmi eux. La douceur et la fécondité

(28) LABAT. Tome I. III^e Partie, p. 318.

du climat les y portent. Contents d'une médiocre fortune, ils en jouissent à l'aise et sans la partager avec personne.

De ce que le pays produit presque naturellement et de ce qu'ils retirent du travail de leurs esclaves, les colons croupissent dans une molle oisiveté; le jeu et la bonne chère sont presque les seuls exercices qui partagent leurs temps. Point d'émulation pour perfectionner ce qu'ils ont trouvé établi avant eux, ou pour chercher quelque chose de nouveau qui puisse augmenter leurs revenus, et faire honneur à leur nation et lui être de quelque utilité. La seconde est la négligence de ceux qui sont chargés des affaires publiques et il faudrait croire que la multitude des soins attachés à leurs emplois les distraient et les empêchent d'encourager et de protéger les projets qu'on leur a présenté, ou de faire attention à bien des choses qu'ils regardent comme de peu de conséquences, parce qu'ils n'y voient point un profit présent » ²⁹. Il semble qu'il y ait dans ce noir tableau beaucoup de rancœur de la part de l'homme d'action que voulait être le père Labat, mais nous retrouverons les mêmes observations à chaque mauvais tournant de l'histoire économique de la Martinique.

Nous rapprocherons de l'Etude de l'habitation du père Labat, un Etat fait en 1788 par un habitant A. Valle de St-Domingue qui nous paraît extrêmement intéressant. Malgré presque un siècle d'écart nous rencontrons les mêmes principes qui ont présidé à l'organisation du travail dans l'habitation et qui nous montre ainsi que cette institution générale aux îles a gardé son unité d'aspect dans le temps et dans l'espace.

L'habitation a une superficie de 100 carreaux ou 11.303 m² 64 cm². La savane y occupe 10 carreaux ½ ou

(29) LABAT. Tome I. III^e Partie, p. 353.

1.193 m² 39 qui sont entourés de hayes vives et contient les bâtiments.

4 carreaux ou 454 m² 62 sont distribués aux noirs cultivateurs pour planter en vivres et à leur volonté;

9 carreaux 4/8 ou 1.093 m² 94, plantés en bananes et autres;

3 carreaux 1/8 ou 355 m² 18, plantés en herbes de Guinée pour les animaux;

67 carreaux ou 7.014 m² 98, représentant 16 pièces de canne;

5 carreaux 6/8 ou 653 m² 52, plantés en petit mil, patates, vivres, et où passent les chemins publics;

cette habitation fait 450 livres de sucre brut,

150 livres de sirops,

600 livres de denrées,

son mobilier se compose de 45 mulets pour 4 cabrouets,

16 bœufs — 2 —

60 mulets pour le service
du moulin à sucre,

et 200 noirs cultivateurs dont voici le détail qui nous montre toute la vie intérieure de l'habitation.

EMPLOI DES NOIRS.

Au premier bâtiment nommé Case principale (1^{er} appartement : Propriétaire; 2^e appartement : Raffineur).

1 noire nommée femme de ménage, commandant les domestiques noirs, ayant les clefs des magasins aux vivres et de la case,

2 noires servantes faisant le service de l'intérieur de la Case,

1 noir cuisinier,

1 jeune noir marmiton,

- 1 noire poulaillière,
- 1 noire blanchisseuse,
- 1 jeune noire aide à la blanchisseuse,
- 1 noire domestique pour les commissions,
- 1 noir gardien des chevaux du gérant, des bœufs et mulets
- 1 jeune noir aide du dit gardien.

—

11

- 1 noire gardienne de négrillons pour leur oter les chiques,
et en avoir soin pendant le temps du travail,
- 15 jeunes négrillons et négrettes depuis l'âge de 2 à 10 ans
confiés à la gardienne,
- 2 noirs hospitaliers en état de soigner les malades,
- 12 noirs des deux sexes malades en cours d'année,
- 10 négrillons et négrettes au-dessous de l'âge de 2 ans, al-
laités par leurs mères et portés par elles aux lieux des
— travaux où elles sont employées.

40

- 1 noir gardien de la barrière d'entrée de l'habitation,
- 2 noirs gardiens des bannaneries,
- 2 noirs gardiens des vivres plantés par le grand atelier,
- 2 noirs gardiens des vivres plantés dans les places des noirs,
- 2 tailleurs des hayes de l'habitation et de la savane,
- 1 noir occupé à boucher les brèches dans le pays faites
— par les animaux et autres causes.

10

- 1 noir commandant et surveillant les gardiens des bes-
tiaux en état de les soigner dans les causes de maladies,
- 2 noirs gardiens des mulets et bœufs et pour les con-
duire dans les lieux des pâturages,
- 4 noires occupées à couper les herbes et à remplir les ba-
qués et râteliers des animaux,

2 noirs occupés à charrier les herbes coupées pour les
— apporter dans les baqués et de la savane.

9

2 noirs tonneliers,

2 charpentiers pour l'entretien des bâtiments,

1 noir charron pour l'entretien des cabrouets et harnais,

1 noire occupée à fouiller le manioc et à faire la cassave.

—
5

NOIRS EMPLOYÉS A LA CULTURE DES CANNES A SUCRE
ET AUTRES.

1° Un grand atelier composé de :

2 noirs conducteurs,

82 noirs des 2 sexes travaillant sous leurs ordres.

2° Un petit atelier (petite bande) composé de :

1 noire conductrice,

15 noires nourrices ayant avec elles leurs enfants de 6 mois
à 22 mois.

15 noirs des 2 sexes anciens d'âges,

10 négrillons et négrettes de 11 à 16 ans.

Total : 200 noirs ³⁰.

CHAPITRE III.

Les débuts de l'Industrie du Sucre.

Colbert réserve le marché métropolitain du Sucre Colonial. — Progression difficile de l'Industrie du Sucre. — Conflit entre la Raffinerie Coloniale et la Raffinerie Métropolitaine. — Ce conflit fait apparaître le sucre terré et le sucre passé. — En 1700 l'Industrie sucrière est organisée.

Quand en septembre 1664 Colbert créait le premier impôt sur le sucre, il consacrait ainsi la place importante enfin acquise par cette denrée dans le Commerce Général, en même temps qu'il réalisait un nouveau pas dans l'application de la Formule du Pacte Colonial¹ : les Colonies pour et par la Métropole; formule qui pénétra l'esprit colonial français à un point tel qu'elle a présidé encore récemment au contingentement des Rhums de la Martinique. Colbert qui voulait atteindre dans une pensée de Justice et d'Egalité, la Noblesse et le Clergé affranchis des impôts directs, frappait à l'entrée dans nos rades les sucres des Iles d'un droit de 4 livres le quintal mais aussi les sucres raffinés étrangers en pains et en poudre d'une taxe de 15 livres le cent pesant. Il augmentait ainsi les recettes du royaume sur une denrée très consommée mais qui demeurait et devait demeurer longtemps destinée exclusivement à la table des riches. Son premier but fiscal était atteint. D'autre part il réservait au sucre colonial le marché mé-

(1) LE ROY BEAULIEU. Déjà cité, p. 184.

tropolitain et protégeait l'industrie française de la raffinerie contre ses concurrents étrangers ².

Colbert qui eut le mérite d'avoir une doctrine générale et de vouloir l'appliquer, faisait racheter par le Roi aux Seigneurs leurs Isles, dont la Martinique pour 120.000 livres. Il livrait par l'édit du 28 juin 1664 ³ leur exploitation et leur peuplement à la nouvelle Compagnie des Indes Occidentales qui, à ses yeux, devait jouer pour sa Patrie le rôle qu'accomplissaient si fructueusement pour les Provinces Unies leur Compagnie des Indes Occidentales depuis 1602. Par le seul intermédiaire des Navires de la Compagnie, le marché métropolitain, par un système de taxes dont nous venons d'en avoir un exemple devait être réservé aux produits coloniaux, et réciproquement l'Industrie et l'Agriculture nationales devaient fournir à tous les besoins des Isles.

Mais la Compagnie des Indes Occidentales ne devait pas réussir complètement. En butte aux corsaires anglais et hollandais, des 50 vaisseaux qu'elle possédait à ses débuts, il ne lui en restait plus que 34 trois ans après. Elle dut bientôt multiplier ses permissions aux particuliers et leur abandonner le commerce tout entier, afin de lutter contre la concurrence Hollandaise, qui, nous l'avons vu, avait toute la faveur des Martiniquais ⁴.

La taxation des sucres étrangers devait donner un nouvel essor à l'activité des colons dont la situation, à en croire le règlement du nouveau gouverneur de Tracy, n'était pas brillante. En effet, habitants des villes et planteurs étaient pour leurs dépenses de première installation,

(2) V. BOIZARD et TARDIEU. Histoire de la législation des sucres, 1664-1891, Paris 1891, p. 3 à 7.

(3) MOREAU DE ST-MERY. P. 100.

(4) Voir MAY, page 137 et ss.

fort endettés, entre eux, envers la Compagnie, les Hollandais et les Juifs. Les procès se multipliaient et l'esprit de décision de Tracy réussit à ramener un peu de tranquillité ⁵.

Pour mieux encore assurer le marché métropolitain aux sucres des Isles et favoriser les 3 Raffineries de Rouen, Colbert portait le 15 septembre 1665 à 22 livres 10 sols le droit sur les sucres raffinés étrangers, frappait les Cassonnades du Brésil ou sucre passé d'une taxe de 15 livres, les Moscouades où sucre brut de 7 livres 10 et les sucres de San Thomé de 6 livres. Droits qui furent confirmés par la Déclaration du 18 avril 1667 ⁶.

Ces mesures protectrices firent leur effet. Dès 1672 les étrangers ne portaient plus de sucre en France et même les sucres importés par les navires français des Isles étaient réexportés librement.

Pour encourager à nouveau les armateurs nationaux, le droit de 4 livres établi sur les sucres bruts des Antilles françaises qui se vendaient alors 12 livres le cent, fut abaissé à 2 livres par un arrêt du 10 décembre 1670 ⁷.

A la Martinique même, de sérieuses mesures avaient été prises pour remédier à la crise causée par la guerre et le malaise économique. Des essais techniques pour une meilleure fabrication étaient même tentés avec d'ailleurs plus ou moins de succès. C'est ainsi qu'en 1664 un nommé François Martin, d'Amsterdam, avait déjà demandé qu'on enregistrât un brevet d'invention qu'il avait obtenu et qui lui donnait le droit exclusif pendant 25 ans de construire une machine destinée à moudre les cannes avec deux hommes seulement et sans bestiaux. Le Gouverneur de Clermont avait voulu sagement que l'inventeur fit devant lui l'expé-

(5) DUTERTRE. Tome I. III^e Partie, p. 71.

(6) DUREAU. L'industrie du Sucre depuis 1860, p. 3.

(7) BOIZARD et TARDIEU, p. 5.

rience de son invention, mais elle échoua complètement. Si le cœur de l'île était encore « bois debout », tout son pourtour était « habitué » depuis la pointe des Gallinières jusqu'à la Tartane; 12 sucreries et 14 moulins sur des propriétés allant de 100 à 500 pas carrés, représentaient l'équipement industriel de l'île en 1671⁸. Ce n'était pas énorme, mais c'était un commencement.

Le Gouverneur de Baas devant les dettes des colons à la Compagnie, et s'apercevant que le sucre était la principale denrée du pays, s'appliqua à empêcher les fraudes et les augmentations de prix. Il menaça de confiscation et de punition corporelle les fraudeurs; exhorta les sucriers à améliorer leur fabrication, à imiter les Brésiliens qui fabriquaient du sucre blanc (cassonnade) dont le prix était supérieur à celui des autres⁹.

La Compagnie elle-même dans son projet de Commerce d'octobre 1670 à octobre 1671 prévoyait l'envoi de 20 Equipages de Chaudières et Serrures de Moulins à 1.600 livres pièce¹⁰.

Pourtant la situation n'était pas très belle et au 23 janvier 1671 Colbert s'inquiétait de la trop grande abondance d'un sucre brut de mauvaise qualité sur le marché métropolitain, ce qui, avec l'entente des raffineurs de France seuls acheteurs du sucre colonial, avait amené le prix du quintal de 12 livres à 6 livres seulement¹¹. Accentuant le désarroi, la situation de la Compagnie Occidentale des Indes allait en empirant, à cause de la mauvaise conduite de ses commis, des jalousies entre gouverneurs parti-

(8) G 1 470.

(9) SYDNEY DANEY. Tome II, p. 198-200.

(10) C 8 B 17.

(11) CLÉMENT Pierre. Lettres, Instructions et Mémoires de Colbert. Paris 1861-1882, 8 tomes. Tome III. III^e, p. 600.

culiers, du non paiement des dettes des colons et de la Guerre de Dévolution.

Le 2 août 1672, le Roi qui s'était fait présenter les états de ce qui était dû à la Compagnie dans les îles jusqu'à fin décembre 1671, s'apercevait que ceux-ci s'élevaient à 13.740.000 livres de sucre, dont trois millions en assignations et commandements. Le Roi décidait que le recouvrement de ces trois millions serait fait en 1673 et il souhaitait que les habitants se mettent non seulement à terrer et blanchir leurs moscouades, mais aussi à raffiner leurs sucres, « ce qui est la seule voie de se libérer et faire valoir leurs revenus, qu'ils s'appliquent aussi à réformer la mauvaise fabrique de leurs denrées et réduire la trop grande quantité de leurs moscouades qui en abaisse la valeur »¹².

Ainsi au lieu de contingenter du sucre brut, en diminuant la culture de la canne et pour en élever les prix, le Roi conseillait de les raffiner, ce qui absorberait environ les deux tiers de la production. Déjà Baas s'en était préoccupé. Il avait en 1670 écrit à Colbert que le Supérieur Général des Jésuites avait projeté d'en raffiner 10.000 livres et en 1672 lui demandait l'envoi par la Compagnie de plusieurs raffineurs, sinon de se faire livrer en France à prix d'argent ou par voie d'autorité le précieux secret¹³.

La Compagnie des Indes chargea le Sieur de Loover, « l'inventeur du sucre terré », flamand installé à la Guadeloupe, de montrer aux habitants l'art de raffiner le sucre. Mais par jalousie il fut jeté en prison malgré ses efforts réels.

Dans une lettre du 29 novembre 1672 au Gouverneur de la Martinique, Colbert lui-même prescrivait : « Qu'il im-

(12) F³ 162.

(13) Baas à Colbert. C⁸ B 1, V. MAY, p. 126.

porte aux habitants de raffiner eux-mêmes leurs sucres et de les rendre par ce moyen d'un débit plus facile et plus assuré » ¹⁴.

La situation ne s'était pas améliorée malgré les conseils et les instructions. Les dettes des colons envers la Compagnie et les Commerçants allant en augmentant, pour se libérer à meilleur compte ils fabriquaient un sucre brut de telle qualité, que la Guerre de Hollande, aidant aux troubles du marché, le quintal de sucre brut ne valait plus en France « que 50 sols, avec quoi l'habitant ne pouvait gagner ni même tirer ses frais ».

La Compagnie des Indes Occidentales était elle-même en pleine déconfiture et le Roi par un édit de décembre 1674 consacrait sa dissolution ¹⁵. Il payait ses 3.523.000 livres de dette, lui remboursait son capital de 1.287.185 livres et les Isles Françaises étaient réincorporées au domaine royal.

« Ce fut une grande joie chez les colons » ¹⁶ et avec le nouvel intendant Patoulet, reprenant les initiatives de de Baas, on se mit au raffinage du sucre, Patoulet y emploiera toute son activité et une partie de son argent, méritant le nom de véritable « Artisan de la Raffinerie Coloniale » ¹⁷.

Pourtant il faudra encore, malgré les beaux résultats, déchanter. C'est alors que va commencer ce conflit entre la production coloniale et l'industrie métropolitaine du raffinage, conséquence même du pacte colonial, qui sera le fait caractéristique de l'histoire économique de la Martinique à la fin du XVII^e siècle.

La concentration agricole se précisait, les petits habitants qui n'avaient pas suffisamment de capitaux quittaient

(14) F² 160, f^o 189.

(15) MOREAU DE ST-MERY, p. 283.

(16) RAYNAL. Tome III, p. 335.

(17) MAY, p. 127.

l'île; dans un mémoire du 16 décembre 1681, Patoulet écrit à Colbert que les Iles du Vent ont perdu 4.000 habitants remplacés par 12 ou 15 propriétaires de sucrerie. Dans la plus fameuse propriété de la Martinique, celle du sieur de Maintenon, il n'y avait qu'un économe blanc et 150 nègres ¹⁸. Le nombre des noirs allaient en s'accroissant. Un arrêt du 16 octobre 1675, avait confirmé le traité fait par les directeurs du Domaine d'Occident pour la traite de 800 nègres par an pendant quatre ans aux Isles, au sieur Oudiette, moyennant une prime de 13 livres par tête.

Le gouvernement se préoccupait à nouveau de la mise en valeur et dans les lettres patentes du 7 juin 1680, portant pouvoir au Général et à l'Intendant de concéder les terres, la condition expresse était celle « de défricher les terres et les mettre en valeur dans les 6 années prochaines et consécutives » ¹⁹.

Le traité de Nimègue avec la paix devait ramener la prospérité.

Trois raffineries furent construites à la Martinique. Celles du Mouillage, du Bourg Saint-Pierre et du Prêcheur; deux à la Guadeloupe, celles du sieur Gueslon et celle de Baillif ²⁰.

L'opération du raffinage, telle que nous l'a décrite le père Labat n'était pas trop compliquée ²¹. Le matériel consistait en deux chaudières de deux pieds et demi de profondeur sur quatre de diamètre, dont l'une servait à clarifier et l'autre à cuire le sirop clarifié.

On pesait la quantité de sucre brut à raffiner et on la mettait dans la chaudière à clarifier avec la même quan-

(18) C⁸ B¹,

(19) N. a. f. 9328, p. 18.

(20) F³ 162.

(21) LABAT. T. I, 3^e Partie, p. 310-311-312.

tité d'eau de chaux. On écumait avec soin et on passait le sirop par un drap. Puis on le clarifiait en écrasant dans une bassine une ou deux douzaines d'œufs, blancs, jaunes et coques, que l'on mêlait à l'eau de chaux et que l'on battait avec des verges pour le faire mousser. On jetait une partie de ce mélange dans la chaudière et celui-ci rassemblait à la surface les impuretés que l'on écumait très soigneusement. Quand le sirop était bien transparent on le passait par le drap une seconde fois. Puis on recuisait ce sirop, on le portait aux rafraîchissoirs et on le mettait dans les formes. Le principe du raffinage nous paraît ainsi fort simple; mais sa difficulté devait résider dans l'habileté même de l'artisan à reconnaître quand il fallait passer d'une opération à l'autre. Tout le mystère que l'on faisait du raffinage n'était, à croire le père Labat, qu'une subtilité des raffineurs pour rendre leur métier plus considérable et avoir de plus gros profits. Parmi ces raffineurs les plus estimés étaient les Allemands et les Hollandais et le père Labat était absolument indifférent à ce que le sucre « fut luthérien ou catholique pourvu qu'il fut bien blanc » ²². Les plus mauvais étaient les créoles, c'est-à-dire les français nés aux Iles, à cause de leur vanité insupportable et leur amour du jeu et des femmes. La rancune du père Prêcheur était tenace.

Les résultats du raffinage du sucre furent si favorables que le prix du sucre brut se releva à 6 livres et même 10 livres 10 sols, et que de nouveaux colons affluèrent, nécessitant les instructions pour la mise en valeur que nous avons rappelées.

Mais cela ne faisait point l'affaire des Raffineurs Métropolitains qui devaient payer plus cher leur matière pre-

(22) LABAT. Tome I, III^e Partie, p. 312.

mière et qui craignaient la concurrence des raffineurs coloniaux. Ils se plaignirent tout d'abord à Colbert par l'intermédiaire des fermiers. Les sucres bruts des Isles à l'entrée payant seulement le même droit que les raffinés coloniaux, droit de 4 livres, les fermiers se trouvaient frustrés de deux tiers de leurs recettes, car pour faire une livre de raffinés il en fallait trois de moscouades. Ils réclamaient une diminution des droits de ferme.

Puis, pour augmenter le stock de sucre brut qui pouvait leur être offert et en abaisser ainsi la valeur, les raffineurs demandèrent au ministre la prohibition, de la sortie des sucres jusque là permise, prétextant que la matière première leur manquait et que les manufactures qui leur avaient coûté fort cher ne pouvaient les dédommager de leurs frais.

Ils ajoutaient que les habitants pauvres ne pouvant avoir de raffinerie allaient désertir les îles, d'où moins de sucre brut, et moins de frêt pour nos vaisseaux ²³.

Fidèle à la doctrine du pacte qui voulait que les colonies alimentent les manufactures du royaume et ne soient point ses concurrentes, Colbert reniant ses premières instructions, va protéger les raffineurs.

En mai 1680 le Secrétaire d'Etat contingente l'entrée en France des sucres raffinés coloniaux à 1 million de livres pour deux ans, dont voici la répartition : 300.000 livres à la raffinerie du Mouillage, 200.000 pour celle du Bourg Saint-Pierre, 100.000 pour celle du Prêcheur, et 400.000 livres pour les deux raffineries de la Guadeloupe ²⁴.

En 1681 il interdit la réexportation du sucre brut, ce qui amena immédiatement la baisse escomptée par les raf-

(23) A Monseigneur Colbert. F³ 161.

(24) F³ 162.

fineurs, et le 18 avril 1682 élevait les droits sur les sucres raffinés à 8 livres du cent pesant, donnant satisfaction et aux raffineurs et aux fermiers ²⁵.

Les colons crièrent à la ruine et le procureur l'Homme fut chargé de porter leurs remontrances.

« Le ministre est notre protecteur et l'établissement de ces îles est son ouvrage. Il ne peut donc nous abandonner » ²⁶.

Patoulet lui-même défendit son œuvre. Dans une lettre du 20 juillet 1682 à Begon, il montre les avantages des raffineries qui « poussaient à la consommation des vivres et marchandises », en créant de la richesse et attirent des ouvriers qui consomment. C'était un moyen de plus d'introduire des nègres et des travailleurs à la plantation du coton et à la nourriture des vers à soie (recommandés par le ministre lui-même). Le surplus de richesse permettrait d'acheter plus des 2.000 noirs que la Compagnie Royale d'Afrique devait apporter par an. Il calculait ainsi l'augmentation de la richesse. La production des îles étant de 18 millions de sucre brut qui, à 100 sols le cent pesant donneraient 900.000 francs; si ces 18 millions étaient raffinés à 25 livres seulement le cent et pour 600.000 livres de raffinés obtenus on aurait 1.500.000 livres de recettes; d'où de plus grandes possibilités d'achats en France. Pour ceux-ci les raffineries avaient fait venir quantité de poteries, chaudières, futailles, ardoises et en une année plus de 12.000 livres d'œufs pour la clarification des sucres ²⁷.

Mais, remontrances et plaidoyers furent vains. Malgré la mort de Colbert survenue en 1683, un arrêt du 21 janvier 1684 du Conseil d'Etat portait un dernier coup à la

(25) BOIZARD et TARDIEU, p. 6.

(26) Remontrance du 2 novembre 1682. F³ 248. V. MAY, p. 130.

(27) F³ 162.

raffinerie coloniale ²⁸. Il défendait à tous sujets de sa Majesté habitant aux Isles Françaises de l'Amérique d'établir à l'avenir de nouvelles raffineries dans les dites isles, attendu qu'à cause des raffineries existant aux îles, celles de France ne travaillent pas et que les ouvriers raffineurs désertent le royaume.

C'était en somme la consécration même du succès des Raffineurs Coloniaux et ceux-ci malgré leur crainte ne subirent point la ruine prévue après la mesure de 1682.

Ils faisaient un tel profit que la taxe de 8 livres ne les gênait guère. Ils ne prenaient pas moins de 7 livres de sucre brut et du meilleur qui se trouvait à leur choix, pour livrer quatre ou cinq mois après une livre de sucre blanc. Or le père Labat qui nous le raconte pouvait fabriquer une livre de sucre raffiné avec deux livres et demie ou trois de sucre brut, sans compter les sirops qui servaient à payer les frais ²⁹. En 1684 une nouvelle raffinerie se créait malgré l'interdiction du Conseil d'Etat.

Les sucres bruts voyaient leur valeur baisser considérablement et pour favoriser les 122 ³⁰ sucreries qui marquaient en 1683 la vogue de la nouvelle industrie et en augmenter les prix en même temps que les débouchés, un arrêt de compensation, le 28 septembre 1684, rendait au commerce le droit de vendre à l'étranger les sucres bruts.

Par contre, pour indemniser les raffineurs métropolitains dépouillés de leur privilège d'achat, on créa une prime à l'exportation des sucres raffinés dont le taux fut fixé à 9 livres 15 sols le quintal, quantité réputée correspondant à 225 livres de sucre brut ³¹.

(28) DURAND-MOLARD. Tome I, p. 39.

(29) LABAT. Tome I, III, p. 291.

(30) G¹ 470-471.

(31) DUREAU, p. 4.

« Ainsi fut inauguré un régime qui devait fausser les conditions de la production et du commerce des sucres et devenir un sérieux danger pour les finances publiques » ³².

Les Raffineurs métropolitains avaient leur avenir assuré. On arrêta en principe tout accroissement de la concurrence coloniale et la prime à l'exportation leur assurait, par un véritable « dumping », une place avantageuse sur les marchés européens en même temps qu'elle leur permettait d'abaisser à l'intérieur leurs prix de vente et de gêner encore les sucres raffinés des Isles.

La Paix favorisant le commerce, Raffineurs et Sucriers coloniaux manifestaient une plus grande activité. En 1687 on comptait 184 sucreries; 6 raffineries marchaient à plein rendement, en 1688, et le nombre d'esclaves, indice du mouvement agricole et industriel, avait augmenté sensiblement. On en comptait 11.101 en 1683 ³³.

Mais « il y avait aussi trop grande abondance de sucre brut et les habitants », disait un mémoire de 1687, « ne pouvaient à nouveau retirer leurs frais ».

Le Ministre donna une nouvelle fois des ordres pour « engager les colons à employer leurs terres à autre chose qu'à la canne : mûriers pour les vers à soie, coton, etc... » ³⁴.

Cette réaction, déjà eu par Colbert, contre la monoculture, et qui venait de doctrine mercantiliste voulant que tout l'empire français fut à même de tout produire pour exporter et faire entrer l'or dans le royaume, sera sans effet elle aussi.

Pour de petit pays comme les Antilles, la monoculture devait être un bien si elle était bien dirigée. Dans tous les ordres de l'activité commerciale la loi de l'offre et de la

(32) BOIZARD et TARDIEU, p. 6.

(33) G 1 470-471. DESSALES. Tome I, p. 122.

(34) F 3 162.

demande joue et elle joue tout autant pour le sucre que pour le coton. Quand une industrie agricole se trouve localisée dans une contrée de faible étendue, soit à cause d'une plus grande technique des habitants, ou d'une main-d'œuvre qui la favorise plus particulièrement, mieux vaut en réserver toutes les forces de production à cette seule industrie agricole que de les dissiper sur plusieurs autres possibles, et qui ne font qu'augmenter les risques dans le grand débat commercial.

En effet, en 1687, alors qu'on recommandait la culture du coton à la Martinique où ce produit « surpassait celui du Levant en blancheur, en finesse et en longueur », il s'en consommait pourtant davantage dans le royaume, qui venait d'Angleterre, de Hollande et du Levant, de sorte que la concurrence des étrangers tenait ces cotons à bas prix ³⁵. Où était le profit ?

Aussi les habitants de la Martinique continuèrent à faire surtout du sucre pour lequel de nombreux capitaux étaient immobilisés. On comptait en 1690, 207 sucreries ³⁶. Et pourtant il se vendait d'autant plus mal que la Guerre de la Ligue d'Augsbourg avait éclaté en 1688. Le rôle des guerres a une importance capitale dans le développement de l'industrie des Sucres à la Martinique.

Ce rôle, que nous avons déjà signalé, montre combien le commerce du sucre de canne ne dépend point seulement des éléments qui le constitue : terres, main-d'œuvre, culture, crédits, mais aussi de l'Etat du Commerce Général.

Il y avait à la veille de la guerre de la Ligue d'Augsbourg, surabondance de sucre brut sur le marché métropo-

(35) LABAT. Tome I, 2^e Partie, p. 125.

(36) G 1 470-471.

litain. Des mesures propres à en faciliter l'écoulement : accroissement du raffinage à la colonie, organisation de la vente à l'extérieur, auraient pu être prises ³⁷.

Mais les hostilités empêchent ces mesures et auront le curieux effet de raréfier la denrée sur la place et d'en diminuer encore le prix de vente alors que le contraire eût paru plus normal.

Le sucre brut, en effet, en 1694 ne valait que 40 ou 50 sols le cent en argent, véritable prix de famine. Pour plus de gain, on le passait en troc sur le pied de 60 sols et il demeura à ces prix jusqu'en 1696. La cause en était à l'armement maritime ³⁸.

Un très petit nombre de vaisseaux venait en France, par crainte des Corsaires, et les marchandises qu'il portait aux Isles étaient vendues à un tel prix qu'une cargaison médiocre suffisait pour charger trois ou quatre vaisseaux de sucre brut. Ces vaisseaux étaient absolument insuffisants pour l'exportation de tout le sucre qu'on faisait à la Martinique et bien plus, ce qui ne pouvait améliorer les prix, les armateurs pour les cargaisons du retour préféraient au sucre brut de valeur moindre, plus lourd et susceptible d'un fort coulage, le sucre raffiné, le cacao ou le coton.

Nous avons vu combien les raffineurs exploitaient les fournisseurs en matière première, aussi, ceux-ci, devant leur appauvrissement continuél chercheront des remèdes.

Les uns arrachèrent leurs cannes et se mirent à la culture du cacaoyer ou du rocou; d'autres « plus sages », et qui furent imités peu à peu par un plus grand nombre blanchirent leurs sucres comme on le faisait au Brésil, à

(37) V. MAY, p. 125-129.

(38) LABAT. Tome I. III^e Partie, p. 290-291.

Cayenne et dans quelques habitations de la Guadeloupe ³⁹.

Ainsi apparaissait à la Martinique le sucre blanc ou sucre terré que nous avons vu dans l'énumération des différents sucres fabriqués à l'époque du père Labat.

Ce dernier nous apprend que le premier qui s'appliqua à la Manufacture du sucre terré, que Colbert avait déjà conseillé aux colons, fut un certain Martin le Fol. On fit venir des ouvriers du Brésil, de France, et de Hollande, et au commencement de 1695 il y avait plusieurs habitants à la Martinique qui blanchissaient leurs sucres et les « rafineurs commencèrent de manquer de pratiques » ⁴⁰.

Le sucre terré se fabriquait au sortir des chaudières, sans être refroidi ou clarifié avec des œufs comme le raffiné. On rassemblait les formes dans la purgerie et on les couvrait durant 9 à 10 jours d'une terre glaise spéciale qui avait la propriété de s'imbiber des impuretés du sucre blanc. Puis, dans une étuve où l'on entretenait durant huit jours et huit nuits, un feu vif et continu, les formes se séchaient et l'on obtenait ce sucre blanchâtre, lisse et brillant qui concurrençait heureusement le sucre raffiné bien plus cher et nécessitant une technique plus difficile ⁴¹.

La meilleure terre pour le blanchissement du sucre se faisait venir de Rouen. Elle était blanche, fine, douce, déliée et on la vendait aux Isles 25 à 20 écus la barrique en temps de guerre et 10 seulement en temps de paix.

Les marchands ne négligèrent pas cette occasion de tromper les colons et ils vendaient une terre de Nantes mêlée de craie et beaucoup moins efficace, sous le nom de terre de Rouen. Mais les habitants avertis ne s'y laissaient point prendre.

(39) LABAT. Tome I. III^e Partie, p. 291.

(40) Id.

(41) LABAT. Tome I, III^e Partie, p. 303.

A la Guadeloupe, dans l'habitation des frères Prêcheur, on trouvait une terre grise qui blanchissait fort bien les sucres bruts, mais qui ne pouvait servir plus de 3 fois ⁴².

En 1696 presque tout le sucre brut de la Martinique était transformé en sucre terré, ce qui eut le double résultat, bien contraire aux intérêts des raffineurs métropolitains, de relever le prix du sucre brut et de mettre ces raffineurs en mauvaise posture ⁴³.

L'espérance d'une paix prochaine fit à nouveau relever les cours car les marchands recherchèrent le sucre brut pour en charger leurs vaisseaux dès que les Corsaires ne furent plus à craindre et fournir du travail aux raffineurs dont les manufactures considérablement augmentées, surtout à Nantes, n'avaient plus comme matière première que les sucres des prises vendus à vil prix.

Aussi à la fin de l'année le sucre brut se vendait jusqu'à 4 livres 10 sols, en 1697 à cent sols, soit 5 livres et neuf frs. au cours de 1698 ⁴⁴.

Les Raffineurs ne demeurèrent point non plus sans en appeler au Roi de la Concurrence des Sucres terrés. Et cette manufacture étant contraire au pacte puisqu'elle gênait l'industrie métropolitaine, un arrêt du 26 septembre 1696, défendit aux habitants de faire plus de la moitié de leurs paiements aux marchands en sucre terré et il les assimila aux raffinés pour l'acquittement des droits d'entrées, de 8 livres ⁴⁵.

Cette taxe inopérante, comme nous l'avons vu pour les raffinés, le fut d'autant pour les sucres terrés. On continua comme par le passé et même dans des meilleures condi-

(42) LABAT. Tome I, III^e Partie, p. 298.

(43) LABAT. Tome I, III^e Partie, p. 291.

(44) LABAT. Tome I, III^e Partie, p. 292.

(45) B 18.

tions car les armateurs préféraient le frêt du sucre terré. Mais le sucre brut obéissant cette fois normalement à la loi économique de l'offre et de la demande, augmentait de prix. En 1698 il atteignait 14 livres ⁴⁶.

Les Raffineurs réclamèrent à nouveau et ils obtinrent un nouveau tarif protecteur. Un arrêt du 20 juin 1698 du Conseil du Roi augmentait les droits d'entrée des sucres terrés et raffinés exportés en barriques et venant des Isles Françaises de 7 livres le cent, ce qui portait à 15 francs la taxe totale.

Le sucre exporté en pains devait payer 22 livres 10 sols exactement comme les raffinés étrangers. Et pour encourager les habitants à reprendre la fabrique du sucre brut et favoriser les Raffineries Métropolitaines, on diminua de 20 sols le cent le droit de 4 livres d'entrée ⁴⁷.

On espérait ruiner la manufacture du sucre terré. Ce fut le contraire qui advint. Seules les raffineries coloniales disparurent malgré leurs vives protestations.

En 1701 on comptait 186 sucreries pour 16.697 esclaves et il n'existait plus de raffineries ⁴⁸.

L'arrêt du 20 juin 1698 fut considéré en effet comme la consécration du permis de blanchir le sucre brut, ce qui, en principe, était une dérogation aux termes du Pacte Colonial ⁴⁹.

On se mit à en faire partout. Et bientôt le sucre exporté de la Martinique sera en grande partie du sucre blanc alors que Saint-Domingue formera le principal fournisseur en sucre brut.

A la Martinique, les plantations iront sans cesse en aug-

(46) Intendant Robert au Ministre. C⁸ A⁹.

(47) BOIZARD et TARDIEU, p. 7. LABAT, III^e P., p. 292.

(48) Recensement 1701. G¹ 470-471.

(49) LABAT. III^e Partie, p. 292.

mentant, principalement dans la région du Gros-Morne. Les Bordelais, avec grand profit, vont expédier à Bourg Saint-Pierre quantité de pots et formes et on créa aux Isles mêmes de nombreuses poteries. Favorisant encore l'industrie des sucres terrés coloniaux, les Portugais du Brésil abandonnent la culture de la canne à sucre, pour la recherche plus attirante de l'or. Les débouchés deviennent plus nombreux. Le Nord de l'Europe achète nos sucres blancs et quelques négociants entreprenants, parmi lesquels il faut citer les Maurellet de Marseille, en exporteront avec profit en Méditerranée et dans les Echelles du Levant.

C'était la prospérité pour les habitants, même pour ceux qui n'avaient pas d'établissements pour blanchir leurs sucres.

En effet les Raffineurs Métropolitains qui faisaient marcher leurs manufactures avec du sucre terré transformé en petits pains de sucre Royal, n'y trouvaient point depuis les taxes de 1698 leurs beaux bénéfices de jadis.

Or, durant la guerre de la Ligue d'Augsbourg, les Raffineurs avaient utilisé du « sucre passé » pris aux Anglais dont le « beau grain ferme » donnait un sucre raffiné de très bonne qualité. Les Colons Anglais, en effet, soumis plus strictement au régime du pacte colonial de 1654 n'avaient le droit ni de terrer, ni de raffiner leurs sucres bruts. Aussi ils les filtraient avec un drap de laine qui retenait « les ordures et les graisses », donnant ce sucre passé d'excellente venue.

Les Raffineurs conseillèrent aux Colons français d'en faire autant. Ceux-ci n'ayant plus l'embarras de terrer, de sécher à l'étuve et de piler leurs sucres bruts pour les mettre en barriques, se mirent aisément à la Confection.

du Nouveau Sucre qui, d'un meilleur prix que le sucre brut ne payait que le même droit d'entrée ⁵⁰.

La situation de l'Industrie du Sucre à la Martinique était ainsi plus florissante que jamais au début du XVIII^e siècle et « si la paix de Ryswick eût duré quelques années de plus les isles seraient devenues un second Pérou ».

« En 1700, 1701, et au commencement de 1702, on vendait les sucres blancs terrés ou raffinés 42 et même 44 livres le cent, les sucres passés 18 livres et les sucres bruts de 12 à 14 livres » ⁵¹.

Les efforts des Compagnies et ceux de Colbert recevaient ainsi leur récompense. Certes tout n'était pourtant pas pour le mieux. Le Pacte Colonial, égoïste dans son principe, avait la conséquence fatale d'opposer Habitants et Raffineurs des Isles aux Raffineurs Métropolitains; conflit arbitrairement terminé à l'avantage de ces derniers. On avait d'ailleurs dû s'écarter des termes du Pacte en autorisant d'une part la réexportation des sucres bruts de France, d'autre part en permettant la manufacture du sucre terré.

Les colons avaient, malgré les crises dûes aux guerres bouleversant le libre jeu des échanges et les conseils de polyculture, continué heureusement la culture de la canne. Leur technique s'était assurée, tant dans la culture que dans la manufacture, les sucres enfin se vendaient bien.

Mais en dépit des années prospères de paix, la situation du propriétaire d'Habitation Sucrière n'était pas toujours aussi belle qu'elle le paraissait. Et nous trouvons en germe les vices de l'institution qui, à la fin du XVIII^e siècle, ruineront l'industrie de la canne.

« Les propriétaires, pour leurs ventes, ne recevaient

(50) LABAT. Tome I, III^e Partie, p. 292.

(51) LABAT. Tome I, III^e Partie, p. 290-291.

jamais d'argent et par représailles ils en donnent, s'il se peut, encore moins. Comme on ne payait pas ses esclaves, on ne payait personne d'autre non plus, et ce sont deux coutumes qui se tiennent par une même origine ». Ces paroles de Moreau de Jonnes en 1828 étaient déjà vraies en 1700. « Aussi dans la Colonie, cite-t-on des dettes qui remontent jusqu'à Louis XIII, des habitations engagées pour 10 fois leur valeur, et par contre des colons, héritiers de fortunes immenses, dont ils ne peuvent ni disposer, ni obtenir la moindre part » ⁵².

Les colons, dira Moreau de Saint-Merry en 1764, sont plutôt les fermiers du commerce que les propriétaires d'habitations. Certes il y avait des plantations de 350 à 400.000 mille francs, qui, nous dit le père Labat, rapportent le joli revenu de 20.000 francs net, mais c'était la richesse factice ⁵³.

Les propriétaires ne réalisaient jamais leur avoir en espèces et n'avaient, par suite, aucun intérêt à épargner.

Dès la fin du XVII^e siècle, ce fut un gaspillage désordonné, un achat d'objets de luxe à des prix exorbitants et où est engagée la responsabilité de la Compagnie des Indes Occidentales qui y voyait un fructueux trafic.

On ne constituait aucune réserve et l'on ne pouvait tenir la crise venue.

En outre, des propriétaires de plus en plus nombreux chargeaient un économe Gérant de diriger leurs habitations et ils s'en allaient vivre en France. Ce sera là une des causes principales de la déchéance future de l'Industrie de la Canne à Sucre de la Martinique à la seconde moitié du XVIII^e siècle.

(52) MOREAU DE JONNES. *Aventure et guerre*. Paris 1828, p. 242.

(53) MOREAU DE ST-MERY. *Lois et Constitutions des Colonies Françaises*. Tome IV, p. 660.

CHAPITRE IV.

Prosperité et déclin de l'Industrie du Sucre (1701-1789).

En 1730 la grande propriété sucrière, légalement consolidée forme l'essentiel de l'économie du pays. — Malgré la guerre de la Succession d'Autriche, l'industrie du Sucre ne cesse de progresser. — La guerre de 7 ans amène le Déclin. Ses causes profondes. — Le Rhum et le commerce étranger.

La guerre de la succession d'Espagne, survenant en 1701, va de nouveau apporter dans le commerce du Sucre et dans la situation économique de la Martinique, les mêmes troubles que pour les précédentes.

Anglais et Hollandais interdisent à nos vaisseaux la route des Iles. Pour s'assurer la vente de leurs produits et leur propre existence, les Colons Martiniquais vont se livrer, une fois de plus, à la contrebande, véritable fait économique et qui restera dans l'Histoire de la Martinique une pratique sans cesse renouvelée jusqu'à nos jours.

Cette dérogation illicite aux exigences du Pacte était d'ailleurs accompagnée d'une dérogation relativement licite. Comme Blénac ¹ qui, au cours de la guerre de la Ligue d'Augsbourg avait commercé avec les Anglais, le Gouverneur de Machault (1703-1714) et l'Intendant Vaucresson autorisèrent par permissions spéciales, le trafic du sucre, de denrées et surtout du sirop et du tafia contre des barils

(1) Le Roi à Blénac, 27 janvier 1694. B 18.

de bœuf entre l'Isle et Saint-Thomas. En 1712, il ne restait pour tout approvisionnement, que 110 livres de bœuf salé à Saint-Pierre. C'était la famine. Les marchandises de la Métropole, vivres, farines, chandelles n'arrivaient qu'au compte-goutte et les prix en étaient tellement élevés que le commerce étranger s'implante dans l'Isle ². Il y introduisit non seulement des subsistances, mais aussi des mulets et des noirs, dont le nombre passait de 15.000 en 1700 à 21.201 en 1710, assura la bonne marche de leur manufacture.

Chose curieuse, le total des sucreries s'était relevé au chiffre de 264 en 1710, de 183 qu'il était descendu en 1700 ³. La Cabesterre se couvrait de nouvelles habitations sucrières. La raison en était aux permissions et aussi au commerce interlope fait avec la Barbade, Saint-Thomas, Ste-Lucie et Ste-Croix d'où parvenaient des « sloops, petites barques de 4 à 5 pieds d'eau » qui pouvaient ainsi, à la faveur des nuits sans lune, opérer dans les nombreuses criques de l'île, le débarquement des subsistances, des noirs et des objets manufacturés et l'embarquement des sucres, sirops, taffia, indigo des colons.

La Martinique vécut ainsi durant la guerre, une véritable période d'isolement économique d'avec la Métropole. En 1713 un seul navire partait de France ⁴. La paix revenue, le Gouvernement sur les plaintes réitérées des commerçants et marchands métropolitains, résolut de rétablir la dépendance économique de la Martinique envers la Métropole.

L'intendant Vaucresson qui avait sauvé l'île de la fa-

(2) V. May, 142.

(3) G 1, 470-471.

(4) C 8 A 20.

mine, fut rappelé et en 1717, le Gouverneur La Varenne et l'Intendant Ricouard, reçurent mission de réserver à nouveau le marché, aux seuls marchands métropolitains.

Le commerce étranger fut interdit ⁵ et pour permettre la reprise des cultures vivrières, la construction de nouvelles sucreries fut prohibée et les manufactures en construction durent être démolies ⁶.

Ces mesures ordonnées par le Roi, sur les réclamations des Nantais et Rouennais et appliquées par les administrateurs, un peu contre leurs propres pensées, soulevèrent l'indignation des colons.

La famine est aussi mauvaise conseillère et le bœuf coûtait 40 livre le baril alors qu'en France il ne valait que 17 à 18 livres.

La révolte que craignaient La Varenne et Ricouard se déclencha et ils en furent les premières victimes. Les principaux colons s'entendirent pour leur offrir, lors d'une de leur tournée au Lamentin, un dîner. A peine arrivés chez l'amphitryon que les colons s'en rendirent maîtres, se constituèrent en juridiction, leur ôtèrent insignes et épées et jugèrent de les embarquer sur le « Gédéon » qui attendait, prêt à faire voile, pour la Rochelle. L'Assemblée coloniale nomma un colon Dubuc Commandant de l'Île en attendant que le Gouvernement eut statué sur l'affaire ⁷.

Le Duc d'Orléans, régent, après lecture de « l'adresse » des colons du 24 mai 1717, accorda une amnistie à tous ceux qui avaient participé au complot ⁸. Le Chevalier de Feuquières, Gouverneur de la Guadeloupe, fut chargé de remettre l'ordre dans la Colonie. Des mesures d'apaisement

(5) Edit. d'Avril 1717.

(6) DURAND-MOLARD, I., p. 95.

(7) PARDON, La Martinique, p. 58.

(8) N. a. f. 2160, f° 57.

furent prises : Les instructions du 21 juin 1717 et du 25 février 1722 prescrivirent de ne refuser aucune permission pour l'Etablissement de nouvelles sucreries, et durant les premières années elles devaient même être exemptées de droits ⁹.

Un arrêt du 27 septembre 1720, pour favoriser l'augmentation du nombre des esclaves, élément essentiel de production, accorda une exemption de la moitié des droits aux sucres achetés avec le produit d'une cargaison de noirs.

Tout fut sacrifié à l'Etablissement des habitations sucrières. De 238 en 1720, le nombre de sucreries passait en 1722 à 338 qui exportèrent 100.345 quintaux de sucre blanchi, 60.000 de sucre brut alors qu'en 1717 l'exportation ne s'élevait qu'à 63.860 quintaux de sucre terré et 22.874 de sucre brut ¹⁰.

Une déclaration du 9 août 1722, confirmée par celle du 17 juillet 1733, accélérant la mise en valeur des terres, ordonna d'insérer dans les concessions une clause obligeant ceux qui les avaient obtenues :

1°) de former un établissement et de commencer à défricher dans la première année;

2°) de mettre dans les six années suivantes les deux tiers des terres en valeur de la façon suivante : la première moitié dans les trois premières années et l'autre dans les trois dernières.

Elle permit de conserver un tiers en bois debout et défendit toute vente, avant d'avoir défriché le tiers des terres concédées. Le tout, sous peine de déchéance du conces-

(9) DESSALES. Tome III, p. 248.

(10) C 8 B12.

sionnaire et de retour au domaine royal, des terres non défrichées ¹¹.

Ces prescriptions qui ne limitaient pas la quantité de terre à concéder, ni ne défendaient de cumuler les concessions sur une même tête, ne pouvaient que faciliter encore la création des grands domaines sucriers (le défrichement obligatoire ne pouvant être exécuté que par de nombreux esclaves exigeant un capital conséquent).

Les habitations dépassèrent largement l'habitation-type du Père Labat de 100 à 300 carreaux, ce qui faisait à peu près 100 à 300 hectares (le carreau étant égal à 100 pas carrés et le pas à 1 mètre environ). Des concessions de 500 à 2.000 carreaux n'étaient pas rares; et dès 1730, la réunion du domaine des terres déchuës, (peine qui déjà du temps du Père Labat ne frappait que « quelques pauvres malheureux qui n'avaient pas assez de crédit pour s'exempter d'être victimes de la loi »), devint de plus en plus rare. « La grande propriété et la grande culture s'étaient définitivement établies dans le pays » ¹². Et la traite va assurer la marche fructueuse des sucreries. Voici quelques chiffres annuels d'importation :

En 1732	1.966	Noirs	pour	1.133.400	livres	
— 1733	1.155	—	—	693.000	—	
— 1737	2.603	—	—	1.561.800	—	600 pièces
— 1739	2.335	—	—	1.694.500	—	700 —
— 1740	900	—	—	765.000	—	850 —
— 1744	5.555	de Guinée	—	3.463.339	—	
— 1745	2.430	—	—	1.190.700	—	
— 1749	1.131	—	—	1.023.600	—	900 —

(11) N. a. f. 9328, f° 18. DURAND MOLARD, I., p. 189, p. 469; PETIT DE VIEVIGNE, I., p. 258, p. 308.

(12) BERNISSANT, p. 73.

— 1750 de Guinée pour 5.879.260 livres
 — 1752 ¹³ 1.977 — — 1.812.909 — 917 —

Consacrant l'état de fait que les esclaves indispensables à l'exploitation des fonds, ne pouvaient en être séparés, l'article 21 de la Déclaration de 1730 ¹⁴, concernant le droit de capitation aux îles, interdisait de saisir pour la perception de ce droit les nègres et les bestiaux servant à une sucrerie.

Déjà la déclaration du roi du 24 août 1726 ¹⁵ avait consacré la pratique que l'expropriation forcée ne pouvait être appliquée pour les habitations. Elle ne donnait aux vendeurs qu'une action en déguerpissement ou résolution de vente avec dommages-intérêts, quand l'acquéreur se trouvait en retard pour le paiement total ou pour un terme du prix. La même ordonnance homologuait l'indivisibilité du domaine sucrier telle que les colons l'avaient imaginée sous le couvert de la Coutume de Paris. Quand une succession était ouverte les copartageants assistés de leurs tuteurs s'assemblaient avec 3 arbitres, lesquels faisaient l'estimation des biens et les partageaient de « façon que l'un d'entre eux ait le principal manoir ou habitation garni de nègres et de bestiaux à charge de retour aux copartageants ». Un véritable majorat était organisé ^{15 bis}.

Ainsi la législation consolidait sérieusement la grande propriété sucrière, mais nous en verrons par la suite les désastreuses conséquences.

Des permissions nombreuses virent rétablir les relations avec les Iles étrangères voisines. Mais le gouverneur Feuquières stipulait que l'on n'exporta, en contrepartie des

(13) C⁸ B 17-22.

(14) DESSALES, III, p. 244.

(15) DURAND MOLARD, I., p. 274.

(15 bis) V. MAY, p. 266-267.

importations de denrées, que des produits qui ne pouvaient nuire aux intérêts de la Métropole. C'était favoriser ainsi les sirops et tafias, comme l'avait déjà voulu Vaucresson. C'est là l'origine du développement de ces succédanés du sucre de canne. On ne dérogeait pas ainsi aux principes du Pacte; on évitait aux eaux-de-vie de la Métropole une concurrence (en fraude) qui avait amené une réglementation sérieuse : en effet la déclaration du 24 janvier 1713 prohibait la consommation du tafia dans le Royaume, sous les prétextes que : ¹⁶

1° les eaux-de-vie autres que celles du vin sont insalubres et pernicieuses (pourtant la vente du tafia était exceptionnellement autorisée pour la Normandie et la Bretagne);

2° la concurrence (et c'était là, la cause réelle) des tafias nuirait au commerce des eaux-de-vie;

3° et ces dernières pouvaient être altérées par le mélange du tafia, d'où atteinte à notre commerce à l'Etranger.

C'est la première défaite du rhum Martiniquais dans sa lutte avec l'eau-de-vie indigène. Ce ne sera point la seule.

Elargissant encore les débouchés des sucres des Iles, un édit autorisait en 1726 l'exportation « en droiture dans les ports de l'Espagne (notre alliée) les sucres de toutes espèces à l'exception des sucres bruts » ¹⁷.

Ce fut un nouveau départ vers la prospérité, comme à la fin du 17^e siècle. Jusqu'en 1753, malgré la guerre de la Succession d'Autriche, la Martinique va connaître sa situation économique la plus florissante de tout l'ancien régime.

(16) Lettre du Ministre à M. le Contrôleur Général, du 29 août 1763, F³ 162.

(17) C 8 B 17.

Fait remarquable, des statistiques à peu près régulières seront tenues de 1732 à 1789 et qui vont nous permettre de suivre aisément la progression du commerce des sucres ¹⁸.

Le commerce de France sera naturellement le plus important et les produits de la Martinique feront la richesse de Bordeaux avec le sucre blanc, de Marseille avec le sucre brut, de Nantes et du Havre avec le sucre de Teste, de Nantes et de Dunkerque pour le sucre brut, matière première des raffineries métropolitaines et hollandaises. Les liaisons avec l'Isle Royale, le Canada, la Louisiane, permettent à la Martinique le débouché, d'ailleurs restreint et spasmodique, de son sucre commun et surtout de ses sirops et tafia, que la France rejetait contre de la morue, des légumes secs, du bois de sapin et de la farine ^{18 bis}.

La marine nationale dès 1723 reprenait son ancien trafic. 209 navires transportèrent cette année-là des denrées et des instruments nécessaires à la culture et à la manufacture du sucre. Aussi, devant cette renaissance maritime, un édit d'octobre 1727 ¹⁹ prohiba-t-il à nouveau d'une manière absolue tout commerce avec l'Etranger. Malheureusement un tremblement de terre d'une exceptionnelle violence détruisait la même année les plantations de cacao, causant un ralentissement passager du commerce. Sur les cacaoyères détruites, on va planter du café récemment introduit par De Clieu en 1721 ²⁰. Cette culture prendra une importance grandissante, à tel point qu'une lettre ministérielle du 21 juin 1721 essaya de la prohiber comme nuisible à celle de la canne. Cette crainte était fausse. En

(18) Statistiques contenues dans C⁸ B 17-B 22.

(18 bis) Voir statistiques Rhum. et Tafia.

(19) DURAND MOLARD. T. I., p. 289.

(20) MAY, p. 96 et s.

1732, on était quand même anxieux, tout en étant plus libéral, quand, par une ordonnance du 27 septembre, on créait en France des entrepôts pour recevoir le café en vue de le réexporter mais à la condition que cette culture ne fut plus permise si elle concurrençait heureusement celle de la canne.

Le 29 mai 1736 un arrêt du Conseil d'Etat accordait la liberté de l'entrée de la vente et de la sortie du café. C'était avouer que le sucre n'avait rien à craindre de lui. En effet, le café fut planté sur d'anciennes cacaoyères où la canne n'était pas susceptible d'être cultivée. Tous les adversaires de la monoculture regrettèrent qu'au cours du 19^e siècle la culture du café devint inexistante, alors qu'en 1740 son exportation s'élevait à 3.950.117 livres, en 1779 12.205.800 livres, plus que celle des sucres et 6.537.860 livres en 1789. Nous verrons plus loin pourquoi en ce même 19^e siècle, on eut raison de ne point abandonner le sucre pour le café.

La Martinique devenait le marché général des Etablissements Français du Vent, le Commissionnaire de la Guadeloupe et des autres Iles et le « gain qu'elle y faisait pouvait s'élever au dixième de leur production ». Saint-Pierre était devenue la métropole de tout le commerce. Capitaines et marchands désertaient pour elle, Fort Royal insalubre et la Trinité où les « paiements étaient lents et incertains ». Les entrepôts nombreux étaient gorgés de marchandises ²¹.

Indice du développement économique général, le nombre des esclaves allait en augmentant dans des proportions remarquables.

De 23.000 en 1717, il passait à 40.000 en 1735, pour at-

(21) RAYNAL. Tome III, p. 379.

teindre son point culminant en 1744 à 68.469. La production des sucres et leur prix ne cessèrent de s'accroître.

Pour le commerce de France de 300.098 quintaux en 1732 d'une valeur de 7.919.475 livres il atteignait en 1741 : 332.000 quintaux pour 12.817.729 livres sur un total d'exportation de 19.149.370 livres.

Le sucre blanc ou terré avait toujours la faveur des habitants. En 1735 sa production atteignait celle du sucre commun de qualité moins bonne pour le dépasser de telle façon qu'en 1741 on en expédiait en France 117.325 quintaux contre 97.078 de sucre commun. Le sucre de Teste analogue au sucre passé vit sa production décroître puis s'établir à un total à peu près égal à celui du sucre commun. Le sucre brut demeura toujours loin des trois premiers.

En 1732 on en exportait en France 24.525 quintaux et en 1741 31.246. Les prix par quintal évoluèrent eux aussi. De 40 livres en 1732 le sucre blanc atteint 50 livres en 1741, décrût durant la guerre de la Succession d'Autriche jusqu'à 36 livres en 1746, pour remonter à 50 livres en 1743.

Le sucre commun suivit une marche parallèle de 30 livres en 1732, parvint à 40 livres en 1741 pour retomber à 25 livres en 1745 et revenir à 40 livres en 1753. Le sucre de Teste alla de 20 livres en 1732 à 30 livres en 1741 et 1753. Quant au sucre brut, son prix oscilla suivant le total de sa production, atteignant 9 livres en 1732, 11 livres en 1796 pour 2.601 quintaux exportés en France. En 1741 il arriva jusqu'à 18 livres, descendit à 12 livres en 1748 pour remonter à 20 livres en 1753 ^{21 bis}.

La guerre de la Succession d'Autriche, à cause des gros

(21 bis) Voir Tableau des prix des Denrées exportées au XVIII^e siècle..

efforts maritimes réalisés par le Gouvernement, arrêta, sans la détruire, la prospérité de l'île. Mais elle eut aussi la regrettable influence de développer chez les colons l'esprit corsaire qui fit abandonner pas mal d'habitations par leurs maîtres; « on négligea la culture et les ateliers », 40 corsaires furent armés en six mois à Saint-Pierre, mais la navigation avec le Canada et la côte d'Espagne fut entièrement négligée. Les prises étaient en effet alléchantes. Du 1^{er} mars 1745 à septembre 1746 leur total s'éleva à 49.313.325 livres²². Les principaux capitaines qui se distinguaient dans la prise des « Boths » anglais étaient les Levassor, Ange Marsand, De la Chevrotière, et pour les Armateurs Desabaye, de la Touche, Planche, Diant²³.

Pendant la guerre les exportations pour la métropole avaient diminué, mais le sucre en constituait toujours la majeure partie. En 1745, 224.104 quintaux de sucre furent expédiés pour 6.198.584 livres sur un commerce total d'exportation en France de 8.829.767 livres.

Si, en 1741, la Martinique était « devenue la plus belle, la plus riche, la plus florissante de toutes les Colonies Françaises », nous dit le dictionnaire de Savary, en 1747 elle avait encore le premier rang des Petites Antilles. On avait constitué cette année-là un grand convoi pour ravitailler nos Colonies d'Amérique, afin de pouvoir l'escorter de dix frégates : tout ce qui subsistait de la marine Française; 253 navires se rassemblèrent à l'île d'Aix. La liste des Pays destinataires constitue un document certain pour apprécier l'importance commerciale relative, de nos possessions. Il y en avait :

(22) RAYNAL. T. III, p. 379.

(23) C 8 B 18.

154 pour Saint-Domingue, 4 pour la Guadeloupe, 1 pour la Cayenne, 90 pour la Martinique dont 28 furent pris par les Anglais, 4 pour la Lousiane ²⁴.

La paix d'Aix-la-Chapelle du 30 avril 1748 ramena la prospérité d'avant-guerre.

En 1750 il sera exporté en France : 425.482 quintaux de sucres pour 16.331.576 livres.

En 1752 : 370.313 quintaux de sucres pour 16.454.836 livres.

En 1753, date qui marquera l'apothéose de la Martinique : 462.663 quintaux de sucres pour 17.725.739 livres.

On comptait, en 1754, 12.032 blancs « grands et petits », 1.266 affranchis, 64.827 noirs. En 1767 il y en aura 8.000 de plus.

En 1756, les hostilités recommençaient et ce fut à nouveau pour les colons, mévente, crise, famine. Une lettre d'un Monsieur de Sorbonnais au Ministre, la même année, réclamait des mesures pour l'introduction dans les Iles du Vent, des comestibles nécessaires à leur subsistance, des pataches pour chasser les interlopes, des permissions pour les navires étrangers et le paiement en sucre et en café au lieu d'argent pour les impôts ²⁵. La balance commerciale avec la France qui était depuis 1750 toujours créditrice, le restera jusqu'en 1759, mais ce sera surtout à cause de l'impossibilité d'importer. De 30.000.000 en 1755, elle tombait en 1756 à 10.271.175 livres. Les prix des denrées coloniales baissèrent considérablement alors que s'élevaient les prix des produits d'alimentation. Voici un état des prix courants à Saint-Pierre en mars 1759 :

(24) Lucien SCHONE. La Politique Coloniale sous Louis XV et Louis XVI, p. 37.

(25) F³ 161.

Baril de bœuf	120 livres	
— farine de Bordeaux	130	—
— farine anglaise et inférieure .	110	—
— de poisson salé	80	—
Ancre de lard	50	—
Quintal de morue anglaise	84	—
— de beurre	150	—
— sucre blanc	30 à 36	—
— — commun	22 à 26	—
— — tête	18 à 20	—
— coton	80 à 85	—
— café	40 à 45	—
— cacao	30 à 35	—

Tout le commerce se fit bientôt par bâtiments étrangers allant à l'Etranger, à Saint-Eustache et à Saint-Martin. En 1757 on réussit à exporter ainsi 72.574 quintaux de sucre, ce qui était bien loin des chiffres passés.

La Guerre n'était pas la seule cause du mal si elle en permettait l'éclosion. Il y en avait d'autres plus profondes que nous avons déjà signalées et qui ont une virulence nous rappelant le Père Labat, exposées dans un mémoire du 26 juillet 1759, adressé au Roi par un certain Monsieur Husson ²⁶.

« La véritable raison de la déchéance du commerce de la Martinique c'est qu'il y a des commissionnaires alors que les habitants de Saint-Domingue font tout eux-mêmes. Cette espèce d'homme doit son existence à la paresse et à la nonchalance des habitants et à l'antipathie qu'ils ont de payer leurs dettes.

Il n'y a presque point d'habitants dans l'Isle du Vent

qui n'aiment mieux payer le double du prix des marchandises et denrées qu'il prend à crédit chez le commissionnaire, que de les payer la moitié moins cher en les prenant du commerce même, parce qu'ils sont obligés de payer comptant ou dans des délais fixes.

Les droits que prennent les commissionnaires sont énormes, 5 % à l'achat et à la vente, droit de magasinage, droit de commission sur les sucres et autres denrées vendues par eux. Aussi leurs fortunes sont-elles immenses. On connaît des gens qui n'ont pas cent pistoles de fonds et qui ont des créances de 1.700.000 à 1.800.000 livres répandues sur les habitants. Aussi ceux-ci les font-ils attendre. Et cette paresse que les colons montrent pour payer leurs dettes, est dûe à la facilité que l'on a dans ce pays pour acheter et vendre les habitations les plus considérables et de la difficulté que l'on a d'en être chassé.

Les privilèges et hypothèques passent avant la créance du marchand. Et si on connaît aux Isles du Vent la Déclaration d'hypothèques, on n'y connaît point le dégagement ».

Ainsi les commissionnaires paraissaient être les premiers responsables de l'aggravation de la crise dûe à la guerre. Pourtant, le rôle d'intermédiaire avait été dans la première moitié du 18^e siècle, d'une utilité incontestable. Leur apparition avait été l'aboutissement normal de la « division du travail » qui s'était opérée à la Martinique. Les cellules que représentaient les multiples domaines sucriers voyaient leur existence dirigée par ce véritable « centre nerveux » que formait leur corporation. « Grâce à eux la production, la circulation, la consommation, avaient été régularisées »²⁷. Ils avaient créé le commerce

(27) MAY, p. 211.

d'île à île. Mais durant la guerre les dîmes prélevées par leur concours inévitable apparaissaient particulièrement odieuses. Le montant erratique de leurs créances paralysait le peu d'initiative que les planteurs se disposaient à mettre en œuvre. « Sur 2.300 habitants des Isles du Vent il n'y en a pas 20 dont les possesseurs soient propriétaires ». nous apprend Husson. La protection légale des domaines sucriers, pratiquement insaisissable, en sapant les bases mêmes du crédit, mettait par son exagération l'institution dans la ruine. Ne trouvant plus à emprunter, le propriétaire-foncier n'avait qu'un moyen de se procurer de l'argent : « vendre son bien en consentant des termes très éloignés ». Avec la crise on comprend combien cette pratique eût de succès. « En une journée on vit vendre par revirement des parties pour 1.400.000 livres²⁸. On comprend difficilement qu'une industrie si naturellement favorisée qu'elle fut, put supporter heureusement un pareil état de choses. Le 10 décembre 1759 dans le désir de réagir contre la situation désastreuse, un arrêt du Conseil d'Etat consacrant les aspirations des planteurs, créait la chambre mi-partie de Commerce et d'Agriculture (4 habitants et 4 négociants) et autorisait un député auprès du Roi. Ces mesures libérales n'eurent pas grand effet, le pays était dans la famine. Le prix du baril de manioc était monté de 15 à 60 livres. Ce fut presque avec joie que le 13 février 1762 les « sucriers » remettaient l'île aux Anglais, dans l'espoir d'un sort meilleur, sort qu'avait connu la Guadeloupe conquise en 1760 et qui fit avec l'Angleterre un commerce fructueux. 12.000 hommes investissaient le Fort Bourbon et le Fort Tartenson²⁹. Quant on

(28) HUSSON. F 3 162.

(29) PARDON, p. 72.

apprit à Londres que Saint-Pierre était pris, ce fut un véritable enthousiasme³⁰ qui montrait bien toute la valeur de notre capitale Antillaise. Douze mois plus tard les Anglais nous rendaient la Martinique complètement dépouillé³¹. Elle n'avait tiré qu'un avantage de l'occupation anglaise. Ce fut l'amélioration des qualités de son « rum ».

Il se fabriquait avec si peu de soin dans le petit nombre de guildiveries de la colonie que l'étranger en refusait l'achat la plupart du temps. Après la prise de l'île, des particuliers des colonies anglaises venues dans les habitations, apprirent aux propriétaires leurs méthodes qui donnaient du rum très apprécié. Ils ne faisaient pas recuire leur « rum » et faisaient aller en même temps la guildive et la sucrerie. On vit alors s'établir un nombre considérable de rumeries dans les bourgs et les habitations.

Après le retour de la Martinique à la France, cette production de rhum attira l'attention des Juges et Conseils de Nantes qui adressèrent un mémoire au Ministre, pour lui demander l'admission par entrepôts des tafias en France. Ils prétendaient que la déclaration de 1713 n'avait plus sa raison d'être : Le préjugé qui voulait que les eaux-de-vie autres que celles du vin fussent insalubres et pernicieuses, ne correspondait pas à la réalité puisque la Santé de la Normandie et de la Bretagne où le tafia était fort consommé, n'en avait point pâti; de plus le Royaume n'avait pas à en craindre la concurrence pour les eaux-de-vie indigènes, « attendu qu'il en importait d'Espagne et du Portugal, n'en ayant pas assez pour sa consommation et son exportation ». Ils n'obtiendront satisfaction

(30) SCHONE, p. 39.

(31) RAYNAL, p. 382.

qu'en 1777 par la déclaration du 6 mars ³². Pourtant ce nouveau trafic n'aurait pu améliorer l'état général de la Colonie qui n'était point brillant. Il n'y avait plus de commerce possible avec le Canada et la Louisiane, et la Métropole venait d'interdire toute liaison commerciale avec la Guadeloupe, qui acquérait une autonomie nouvelle. L'imposition fut portée à 800.000 livres et payable en monnaie au lieu de denrées. Et pour réagir contre la main mise étrangère sur le commerce, durant la guerre de sept ans, à cause des nombreuses permissions salvatrices, les instructions du 25 janvier 1765 rétablissaient les prescriptions impératives de l'édit d'octobre 1727 ³³. Mais la marine française ne pouvait plus satisfaire aux exigences du Pacte colonial. La Métropole ne put fournir à sa colonie les bras nécessaires à son exploitation. De 1764 à 1774 le commerce de France n'introduisit que 345 esclaves, année commune. Les habitants étaient réduits à repeupler leurs ateliers du rebut des cargaisons anglaises introduit en fraude ³⁴. « Depuis 20 ans, écrit en 1765 le Chevalier de Saint-Mauris, plus de 200 sucreries ont été détruites et il n'en reste plus que 301 dont une grande partie est menacée d'un même sort. Or le commerce de France est dans l'impossibilité de pouvoir fournir au cultivateur les forces dont il a besoin : nègres, bois, bestiaux; et quand la chose lui est parfois possible c'est à des prix excessifs qui excèdent les facultés des particuliers les plus opulents.

« Le Gouvernement français doit permettre aux Iles de commercer, d'acheter : nègres, bois, morue, etc., à

(32) Comité de la Guadeloupe. Délibération de l'Assemblée Coloniale. C 8 B 22.

(33) RAYNAL. T. III, p. 389.

(34) RAYNAL. T. III, p. 389.

l'étranger, et lui vendre sirop et tafia ». Ce fut à cette solution que Maupeou dut arriver dans l'ordonnance du 29 juillet 1767, mais avec cette réserve que le commerce étranger ne se ferait qu'au Carénage de Ste-Lucie et au Mole Saint-Nicolas à St-Domingue. Il légalisait un état de fait, car la Dominique placée entre la Guadeloupe et la Martinique était un véritable entrepôt de marchandises qui passaient en fraude dans nos colonies. « Ce commerce se faisait durant l'hivernage aux mauvais mois d'août et septembre. Les barques anglaises appareillaient à l'entrée de la nuit en trois heures de trajet, arrivaient à la Martinique, déchargeaient leur cargaison en trois heures, et repartaient en dépit des pataches du Roi ». La situation des sucriers était loin d'être excellente. Seuls les très grands domaines pouvaient vivre avec fruits « car les grosses sucreries ne faisaient guère plus de dépenses que les moyennes, parce qu'elles entraînaient mêmes bâtiments, mêmes ouvriers, bestiaux, etc., et que les frais étaient énormes. Le médiocre sucrier ne trouvait dans son produit que les stricts moyens d'entretenir sa manufacture et sa famille » ³⁵.

La prospérité de la première moitié du 18^e siècle avait amené un excès des habitations sucrières, aggravée par ce côté psychologique, que le titre de sucrier faisait plus aristocrate qu'une particule. Une liquidation était nécessaire, elle se fera dans la seconde moitié du 18^e siècle. D'autre part la capitation par tête d'esclave, qui était la seule forme d'imposition, outre le droit de sortie de 1 % sur toutes les marchandises (sauf le café taxé à 3 %), n'était pas faite pour améliorer l'industrie sucrière. Au moment de

(35) CHEVALIER DE ST-MAURIS. *La Martinique au XVIII^e siècle*. Fournier, Paris 1900.

la prospérité, la situation sociale se mesurait au nombre d'esclaves. Une mentalité était ainsi consacrée par la loi.

Mais cette imposition était « vicieuse ». Car elle ne frappait pas le propriétaire foncier en fonction de sa production. « Quand toute une récolte était mangée par les fourmies (comme ce fût le cas général en 1775), celui qui ne faisait rien, payait davantage que celui qui avait une belle récolte, parce que le premier avait 150 nègres et le second la moitié seulement. De plus, il y avait des terres ingrates qui rendaient moins avec le double de nègres que d'autres plus riches, et leurs propriétaires payaient beaucoup plus d'impôts » ³⁶.

Pourtant en 1765, première statistique que nous ayons depuis la paix, le chiffre des exportations des sucres en France s'élevait à 236.813 livres pour 12.615.048 livres ce qui était un résultat relativement beau. Il est vrai que les prix avaient monté : 68 L. le quintal de sucre blanc, 52 L. pour le sucre commun, 42 pour le sucre de tête et 30 pour le sucre brut. Mais en 1767 les exportations s'étaient réduites à 138.021 quintaux pour 6.888.462. De cette année jusqu'en 1776 les quantités vont augmenter à nouveau pour atteindre 270.000 quintaux pour 13.242.656 livres. Les prix, eux, continuèrent de baisser jusqu'en 1779, époque où le sucre blanc se vendit 53 livres le quintal. Le sucre commun 42 livres, le sucre de tête 36 livres et le sucre brut 24 livres. Ils vont remonter avec la guerre d'Amérique pour atteindre en 1777 les chiffres jamais atteints de 70 livres le quintal pour le sucre blanc, 50 livres pour le sucre commun, 40 livres le sucre de tête et 30 livres le sucre brut. L'exportation des sucres en France

(36) RAYNAL, Tome III, p. 380.

atteignait les chiffres de 258.714 quintaux pour 14.329.370 livres sur une exportation totale de 27.908.162 livres.

Un commerce important avec les Colonies anglaises et les Iles neutres permettait la vente non seulement des sucres mais des sirops et tafias. En 1777 les exportations aux Iles Neutres se chiffraient à 2.376.670 livres et aux Colonies anglaises, c'est-à-dire aux « insurgents » à 2.085.796 livres.

Raynal écrivait en 1778³⁷ que « tous ceux qui s'occupent des intérêts de leur patrie désirent voir les productions se multiplier à la Martinique. Si l'intérieur de l'île était inaccessible à une culture meilleure et plus suivie on aurait pu augmenter les possibilités agricoles de l'île ». La production sucrière s'était stabilisée et l'on pouvait diviser les plantations sucrières en trois classes :

La première possédait 100 grandes sucreries exploitées par 12.000 Noirs;

La seconde possédait 150 sucreries moyennes exploitées par 9.000 Noirs;

La troisième possédait 36 petites sucreries exploitées par 2.000 Noirs;

Ce qui faisait un total de 257 sucreries. La sélection s'était opérée, mais nous étions loin de la situation florissante du milieu du siècle. Il fallait une augmentation de 2.000 à 3.000 noirs par an, mais l'île était hors d'état de payer ces recrues, un esclave se payant 1.400 à 1.500 livres. Elle devait à la métropole une dette commerciale de un million de livres et quatre millions aux négociants de Saint-Pierre. C'était l'insolvabilité. Cette situation désespérée ne permettait pas à la Martinique de remplir, du moins de longtemps, tout l'avenir de fortune qui lui était

(37) Id. T. III, p. 390.

promis. Avec la guerre, au lieu de songer à la culture, toute la population va se livrer au commerce interlope de rapport plus fructueux.

« On en voit qui mettent ouvertement des bâtiments à la mer pour cet unique objet ». Ce commerce interlope causa durant la guerre d'Amérique un tort considérable à la Métropole³⁸. L'exportation des sucres en France en 1781 descendit à 87.805 quintaux seulement pour 4.480.300 livres et un total de 7.521.775 livres. Le beau rêve de Colbert s'était évanoui. Malgré le retour de la paix la Martinique ne fournira au marché métropolitain que de maigres apports jusqu'à la révolution. En 1789 l'exportation des sucres n'atteignait que 125.302 quintaux valant 6.153.051 livres. Pourtant, un arrêt du 27 mai 1786 aurait dû accélérer la production du sucre. Il créait un véritable « Drawback ». Tous les sucres provenant des colonies françaises jouiraient à leur exportation à l'Etranger de la Restitution des Droits acquittés comme sucre brut à leur arrivée, et cela sur la base de 225 livres de sucre brut pour 100 de raffinés. Mais la production coloniale ne répondit pas aux espérances et seuls les raffineurs métropolitains en profitèrent³⁹.

« Les seigneurs de la Martinique » étaient bien déçus. Quelques-uns avaient tenté de réagir. Dans l'habitation de M. Dubuc l'aîné, au Galion, des Raffineurs réputés du Petit Bercy à Paris, MM. Boucherie, s'étaient installés avec tout leur monde et leur attirail pour tâcher de raffiner du sucre brut par des procédés nouveaux. Mais les essais ne furent pas satisfaisants⁴⁰.

(38) WEUVES. Commerce de la France avec ses Colonies. Genève 1780. p. 56.

(39) BOIZARD et TARDIEU, p. 9; DUREAU, p. 7.

(40) Affiches américaines, F³ 161.

En même temps à Saint-Domingue de nouvelles expériences étaient tentées par le médecin Dutrône chez M. de la Caye, mais il n'y eut point là non plus de réussite. M. de la Caye disait que ce médecin lui coûtait 400.000 livres et qu'il était aussi peu content de la méthode que du médecin. Le médecin Dutrône devenu le citoyen Dutrône la Couture durant la révolution, réussira bien mieux dans la politique.

A la Martinique pourtant il y avait un sucre fabriqué par Baylard à trois terres, qui était aussi blanc, aussi serré et aussi brillant que les sucres de seconde qualité des meilleures raffineries de France. Ses sucres demeurèrent célèbres sous le nom de sucres Baillardel ⁴¹.

Mais la généralité de la technique n'avait pas dépassé celle du Père Labat. La culture seule avait reçu un progrès sensible par l'introduction de la canne d'Otaïti ⁴², qui remplaça avantageusement la canne indigène dégénérée, et la canne violette de Batavia d'un moins bon rendement. Voici comment elle fut apportée à la Martinique. Une corvette en avait un plant pour Saint-Domingue, plant qu'elle avait pris non à Otaïti mais dans un port de l'Inde. C'était pendant la guerre d'Amérique. « Elle fut obligée de relâcher à la Martinique et déposa à l'intendance le plant qu'elle apportait. L'intendant le fit planter de suite dans son jardin. C'est de là que tous les habitants en extase devant les cannes qui en sortirent en demandèrent des boutures. C'était plutôt un sujet de curiosité mais il y eut un habitant qui en deux ans réussit à en planter deux carrés. Devant les beaux résultats qu'il en obtint la culture se répandit. Ce n'est que sous le

(41) MOREAU DE ST-MERY. F³ 161.

(42) Id.

Directoire, si riche en recherches scientifiques, qu'un pharmacien de 1^{re} classe, Hapel Lacheriau, fut chargé d'en mesurer le rendement. Il constata que pour un carré égal, les cannes d'Otaïti pesaient un quart en plus, que les cannes indigènes et donnaient un 5^e de vesou et un 6^e de sucre en plus.

Mais à part l'introduction de cette nouvelle canne, aucun progrès ne fut accompli, justifiant ainsi le pessimisme du père Labat un siècle plus tôt, sur les capacités d'initiative de nos créoles blancs. Ils en arrivèrent même à désertier leurs domaines, se déchargeant du soin de les administrer sur des économes gérants. Ils en firent un tel abus que par une ordonnance de 1785 le Roi décida « qu'aucune personne ne pourra administrer deux habitations de deux propriétaires différents situées à plus de trois heures l'une de l'autre ». Il imposait aussi de rendre compte de la nourriture, de l'habillement des nègres esclaves, et de réserver à ces derniers une portion d'habitation à cultiver à leur profit ainsi que bon leur semblera.

C'est l'origine des jardins vivriers, qui en 1848 vont reconstituer la petite propriété disparue.

Ainsi se terminait le régime agricole et industriel de la Martinique à la fin de la Monarchie. Aux prix d'efforts persévérants, des particuliers, des compagnies du Roi, une industrie sucrière s'était créée au 17^e siècle, riche de promesses. Basée sur la formule du pacte colonial elle dut s'incliner devant la raffinerie métropolitaine et se borner à fournir avec de grands profits le marché français jusqu'en 1750. Favorisée par des mesures gouvernementales, l'organisation économique de l'île s'était exprimée par la constitution de grands domaines sucriers in-

saisissables. L'industrie agricole du sucre était devenue la richesse essentielle du pays; la culture du café née et assurée dans des conditions autres, vivait à côté d'elle sans la gêner.

La Division du Travail s'était accomplie. Dans les habitations, véritables cellules douées d'une vie intérieure caractéristique, on fabriquait du sucre; à Saint-Pierre, métropole antillaise, des commissionnaires en assuraient la vente et se chargeaient des achats de tout ce qui était nécessaire à l'existence des habitations, tant en vivres qu'en matériel. La Martinique était devenue le véritable « boulevard » économique des Petites Antilles et le plus beau fleuron de l'Empire Colonial Français.

Mais les guerres, et surtout la trop grande protection accordée au domaine sucrier par la loi, vont en déterminer la perte. Les Colons amoureux de luxe chargent un gérant de diriger leurs habitations tandis qu'ils vivront à Paris, ne se souciant que de recevoir leurs revenus. Garantis de l'expropriation, ils n'auront aucun scrupule à multiplier leurs emprunts à des taux élevés et sans se préoccuper de les payer. Pour se procurer de l'argent liquide ils vendront leurs propriétés et celles-ci vont passer de mains en mains avec une rapidité extraordinaire. Aucun progrès cultural ou technique n'était possible. Le domaine sucrier était voué à la ruine, à moins de réformes progressives ou brutales. Les dernières années de la Monarchie lui vaudront un léger regain d'activité mais les conditions demeurant les mêmes, la révolution ne pouvait que précipiter la désagrégation de l'organisation économique.

Exportation des sucres en France au XVIII^e siècle.

Années	Quintaux	Valeur en livres	Années	Quintaux	Valeur en livres
1732	300.098	7.819.475	1770	244.739	11.011.376
1733	324.424	7.174.624	1771	199.692	8.503.556
1735	309.760	9.559.661	1772	210.928	9.180.607
1736	338.200	9.485.545	1773	217.112	8.727.006
1739	231.256	9.784.418	1774	270.167	11.441.198
1740	332.527	12.817.729	1775	254.094	11.215.058
1741	342.359	11.563.717	1776	270.541	13.242.656
1744	307.447	8.406.961	1777	258.714	14.329.370
1745	224.104	6.148.589	1781	87.805	4.480.300
1750	425.482	16.331.576	1782	189.197	9.470.070
1752	370.313	16.454.836	1783	133.692	7.298.020
1753	426.663	17.725.739	1784	228.492	11.747.874
1765	236.813	12.615.048	1786	257.540	12.657.709
1766	185.959		1787	252.208	11.618.572
1767	138.021	6.888.462	1788	266.581	12.062.778
1768	156.036	7.976.526	1789	125.302	6.153.051
1769	189.695	8.686.352			

Prix de vente des denrées exportées en France par quintal et en livres.

Années	Bordeaux Sucre blanc	Marseille Commun	Nantes- Le Havre Tête	Nantes- Dunkerque Brut	La Rochelle Bayonne Café	St-Malo La Rochelle Coton	Etranger		
							La barrique Tafia	La cave Sirop	
1739	42	34	22	15	65	95			
1740	45	35	25	15	60		50		
1741	50	40	30	18	70	90	50		
1744	34	28	22	15	45	90	45		
1745	35	25	18	8	50	90			
1747	40	30	30	12		105			
1749	56	40				180			
1750	46	35	28	18	120	220	60		30
1752	48	38	30	17	102	190	60		30
1753	50	40	30	20	90	125			
1765	68	52	42	30	85	189	70		36
1767	66	48	36	27	105	194	90		50
1768	62	48	33	28	110	140	90		50
1769	57	45	38	27	115	100	85		50
1770	56	46	38	28	125	100			55
1771	52	41	36	24	115	100	100		50
1772	55	40	34	24	120	132	100		50
1773	53	42	36	24	80	110	100		50
1774	56	42	32	25	60	170	90		50
1775	57	44	33	26	60	240	90		60
1776	64	46	37	29	62	245	100		50
1777	70	50	40	30	70	230	80		50
1781	60	50	40	30	75	150	100		80
1782	60	50	40	30	100	200	100		60
1783	66	50	40	30	100	200	100		100
1784	63	45	36	24	100	170	100		50
1785							90		50
1786	65	45	36	30	100	220	90		50
1787	63	43	35	28	110	200	100		50
1788	63	43	35	28	110	200	100		100
1789	59	50	48	24	134	154	120		54

*Statistiques des Exportations de Tafia au XVIII^e siècle
sur bâtiments français.*

Années	Canada, Louisiane, Isle Royale		Côte d'Espagne	
	Nombre de barriques	Valeur en livres	Nombre de barriques	Valeur en livres
1733	1.457	72.850	1.203	60.150
1737	2.446	122.300	1.470	73.500
1735	1.961	98.050	934	46.700
1739	3.014	150.700	1.218	60.900
1740			2.457	122.850
1741	3.365	168.250	1.511	75.575
1742				
1743	4.405	264.300	1.720	103.200
1744	3.074	138.352	731	32.895
1745	1.316	65.800	18	900
1746			779	38.950
1749			2.545	152.700
1750	2.799	167.940		
1751			2.044	143.080
1752	4.249	254.940	2.311	138.660
Cayenne, St-Dominique, Louisiane.				
1765	712	49.840	496	37.720
1767	212	19.080		
1768	221	17.680	105	9.450
1769	324	25.920	150	12.000
1770	247	20.995	195	16.575
1771	315	28.350	87	7.830
1772	366	36.600	84	8.400
1773	364	36.400	208	20.800
1774	387	34.830	77	6.930
1775	569	51.210	58	5.220
1776	269	26.900	185	18.500
1777	419	33.520	258	20.640
1781	50	5.000	53	5.300

*Exportation du Tafia et du Rhum aux Iles Etrangères
de Saint-Martin et Saint-Barthélémy.*

Années	Tafia en barriques	Livres	Rhum en boucauts	Livres
1745	126	7.660		
1744	118	5.310		
1745	1.276	63.800		
1747	752	45.120		
1752	166	9.960		
1771	39	3.510		
1772	69	6.900		
1773	34	3.400		
1775	553	55.300		
1777	1.820	145.600		
1781	703	70.300		
1782	250	25.300	168	50.400
1783	87	8.700	7	2.100
1784	168	16.800	56	11.200
1786	804	72.360	282	56.400
1787	369	36.900	39	7.800
1788	733	73.300	140	28.000
1789	216	26.352	57	13.680

Colonies anglaises

Isles neutres.

Exportation du Rhum et du Tafia.

Années	<i>Colonies françaises et St-Pierre et Miquelon.</i>			
	Boucauts de Rhum	Livres	Barriques Tafia	Livres
1782	33	9.900		
1783	51	13.200	157	15.700
1784	62	12.400	352	35.200
1886	5	1.000	85	7.550
1787	26	5.200	464	42.500
1788	13	2.600	355	35.500
1789	1	200	65	2.460
<i>Côte d'Espagne.</i>				
	Boucauts de Rhum	Livres	Barriques Tafia	Livres
1782			18	1.800
1783			70	7.000
1784			420	42.000
1786	2	400	678	61.040
1787			348	34.800
1788			512	51.200
1789			119	14.200

Exportation du Rhum et du Tafia aux Etats-Unis.

Années	Boucauts (rhum)	Livres	Barriques (tafia)	Livres
1783	447	134.100	634	63.400
1784	1.820	364.000	628	62.800
1786	1.587	317.400	136	2.240
1787	1.286	257.200	109	10.900
1788	1.027	205.400	77	7.700
1789	396	95.040	76	9.272

CHAPITRE V.

La fin de l'Industrie Sucrière de l'Ancien Régime.

Occupation Anglaise durant la Révolution. — L'industrie du Sucre en 1828. — Apparition de l'industrie métropolitaine du sucre de betterave. — La Question de l'Affranchissement des noirs. — Situation des Industries du Sucre et du Rhum de la Martinique à la veille de 1848.

Les vicissitudes que la Martinique dut subir de 1789 à 1816 n'étaient point faites pour améliorer sa situation économique et son industrie du sucre. Ce sera d'une part une série de guerillas civiles, d'autre part l'occupation de l'île par les Anglais à deux reprises, de 1791 à 1802 et de 1809 à 1815.

Nous avons vu que dans la seconde moitié du 18^e siècle les crises successives, dûes aux guerres et aux vices de l'organisation industrielle, agricole et commerciale qui amenèrent l'île à son déclin avaient opposé planteurs surchargés de dettes et commerçants ou commissionnaires, leurs créanciers. Les premiers accusaient les seconds d'être les « sangsues » de leur activité et ceux-ci reprochaient à leurs débiteurs leur « indolence », leur « goût de luxe », leur « mauvaise volonté dans le payement de leurs dettes et dans la recherche de méthodes nouvelles de production ». La Révolution leur offrit l'occasion d'un débat à mains armées. Planteurs « aristocrates » s'unirent

contre les commerçants « patriotes », alliés aux noirs et amis de la République Libérale¹. C'est la première matérialisation du principe humain que le fait économique préside à l'établissement des rapports sociaux plus que ne le font les différences de races.

Le 20 février 1794 les « sucriers » donnaient une nouvelle fois la Martinique aux Anglais en qui ils voyaient des garants plus sûrs de leurs privilèges. En effet le 4 février la Convention avait proclamé l'abolition de l'esclavage. Les Anglais rétablirent le Conseil colonial, annulèrent le droit de vote accordé aux noirs et mulâtres libres, par la Législative le 4 avril 1792 et rendirent à leurs maîtres, les esclaves qui avaient été enrôlés sous les ordres de l'un des leurs « L'Enclume » pour la Défense de l'île. On comprend que l'on ait pu dire que « les colons de la Martinique pouvaient s'avouer ingrats s'ils oubliaient les bienfaits qu'ils ont reçus par l'Occupation des armes britanniques »². Dans l'ordre industriel et commercial l'Occupation étrangère ne parut pas avoir beaucoup aidé les Martiniquais. Malheureusement tous les documents officiels relatifs à la période allant de 1789 à 1815 furent détruits par les Anglais et nous nous trouvons empêchés de faire une étude complète³. En plus de la lourde contribution de guerre que le Général Prescott à peine installé à Fort-de-France décréta et perçut sous peine d'une confiscation générale, l'Angleterre n'accorda aux sucres de nos Colonies que le seul droit d'entrepôt. Or le blocus continental qui porta un coup désastreux à l'industrie du sucre de canne, empêchant toute réexportation en Europe, les

(1) PARDON, p. 108-111.

(2) PARDON, 130-131.

(3) LAVOLLÉE, Notes sur les Productions de la Martinique et de la Guadeloupe, 1841.

produits martiniquais ne purent trouver d'acheteurs et les prix où tombèrent les denrées coloniales furent si bas que le produit ne pouvait atteindre et égaler les dépenses occasionnées par le haut prix des vivres et celles des ustensiles indispensables aux manufactures. Les Anglais avaient de plus remplacé le droit de capitation par un droit de sortie de 5 %. Le coup de vent survenu en 1813 au mois de juillet aggrava encore cette malheureuse position. C'est dans ce triste état que la Martinique fut rendue en 1814 à la France⁴. A peine peut-on noter la création en 1803 d'un Jardin des Plantes dans l'habitation Corinthe dit le Poirier à Saint-Pierre, pour naturaliser à la Martinique les plantes des Indes Orientales et principalement les épices, et celle de la « Poste aux lettres »⁵ à Saint-Pierre, par un règlement de S. E. le Général Beckwith en date du 10 juillet 1809.

Durant les 7 années que la Martinique revint à la mère Patrie, de 1802 à 1809, M. Duclary, dans une brochure publiée en 1821 écrivait que la culture de la canne qui en 1789 couvrait 19.000 hectares s'était augmentée du dixième seulement et que les termes moyens des exportations de sucres n'avaient pas dépassé 32.000 barriques qui représentaient à 500 kgs chacune 16.000.000 de kgs.

En 1815 après l'occupation anglaise l'exportation des sucres en France atteignait le modeste total de 7.277.061 kilogs.

Pourtant quand la France reprit définitivement possession de l'île ce fût pour établir l'ancienne organisation administrative et commerciale. Toutes les lois de la Révolution et de l'Empire ayant été abolies, la Marti-

(4) RENOARD, Marquis de Ste-Croix. Statistiques de la Martinique, 1822, p. 214-215.

(5) Almanach de la Martinique, 1840.

nique continuait simplement son existence de l'Ancien Régime. Le Pacte colonial reprit toute sa vigueur et pour renflouer les Finances du Royaume on créa de nouveaux droits et on augmenta les anciens. L'Ancien droit du domaine d'Occident de 1 % fut porté à 2 %. On maintient le nouveau droit de sortie établi par les Anglais, en remplacement de la « capitation », et le commerce eut à supporter un nouvel impôt à la vente des marchandises qui était de 11 frs 40 par barrique de sucre brut, de 17 frs 40 par barrique de sucre terré. Les conséquences en furent si déplorables que M. du Bouchage, ministre de la Marine, fit voter en 1816 par les Chambres 6 millions à répartir entre les colonies et exclusivement destinés à diminuer leurs impôts intérieurs⁶. Mais, en contrepartie du Monopole du marché colonial aux produits métropolitains, le Gouvernement protégeait les sucres antillais. Si la loi du 28 avril 1816 portait le droit d'entrée sur eux, de 40 francs pour les cent kgs fixés par la loi du 13 avril 1814 à 45 frs, elle augmentait les droits sur les sucres étrangers à 60 ou 80 francs suivant les provenances et le pavillon, et l'ancien système des primes à l'exportation aboli par la Révolution, était rétabli à raison de 90 frs⁷ les 100 kgs. L'exportation des sucres de la Martinique atteignit aussitôt en 1818, 17.000.000 de kgs pour 14.000.000 de francs. Et jusqu'en 1847 la moyenne décimale de production ne cessera de s'élever, mais la moyenne des valeurs baissera dans une proportion moins forte mais toujours continue jusqu'en 1857. Les colons, devant la baisse des prix allant de 186 à 167 frs les 100 kgs criaient évidemment misère. Pourtant en 1822 leurs do-

(6) DE FRASANS, *Considérations sur les Causes de Dépérissement des Colonies des Antilles*, Paris 1822, p. 2-7.

(7) DUREAU, p. 4.

léances reçurent une nouvelle satisfaction. Une surtaxe de 50 frs était établie sur tous les sucres étrangers d'Amérique et une de 40 à 45 frs sur les sucres de l'Inde, suivant qu'ils arrivaient par navires français ou étrangers. Le sucre colonial, aidé par les raffineurs métropolitains, se défendait victorieusement contre le sucre étranger. Et la loi du 17 mai 1826 qui fixait une prime uniforme à la réexportation des sucres raffinés expulsa définitivement de nos ports, les sucres étrangers qui, payant à leur entrée un droit beaucoup plus considérable que celui payé par les sucres coloniaux et ne recevant à la sortie après le raffinage que le même remboursement payé aux sucres coloniaux, ne pouvaient nécessairement plus supporter une si inégale concurrence.

Cet état relativement favorable dura jusqu'en 1828, date à laquelle le sucre de betterave fit son apparition et renouvelle pour les sucres coloniaux la concurrence des sucres étrangers⁸.

Une enquête ordonnée la même année par le département, nous donne un aperçu de la situation sucrière à la Martinique à cette époque.

De 15.684 hectares plantés en canne en 1815, la surface cultivée s'élevait à 18.334 hectares. Le Nord de l'île (Case-Pilote, Prêcheur, Macouba, Trinité), sur 32.270 hectares, comptait 7.820 plantés en canne et principalement dans les plaines. Les alizés amenant des ondées régulières, permettaient des récoltes abondantes et constantes de belles cannes de 3 à 4 rejetons. Le rendement moyen était de 10 à 12 barriques, soit 5 à 6 mille kgs par carré, un carré valant un hectare 29 ares et se vendant 1.200 francs. La région sud de l'île (Lamentin, Gros Morne

(8) DUHAY, p. 15 à 18.

Marin, François), sur 50.534 hectares en avait 10.514 cultivés en canne; mais le sol était aride et pierreux, sauf au Lamentin bâti sur la seule plaine alluvionnaire de l'île. Le rendement était de 4 à 5 barriques de sucre soit 2.000 à 3.000 kgs, mais les récoltes des années pluvieuses étaient remarquables. Le rendement moyen d'une canne à la Martinique était de 8 barriques, soit 4.000 à 4.800 kgs, alors qu'à Cayenne il n'était que de 3.333, à Bourbon de 4.800, à Porto-Rico et Cuba de 7.000 kgs. La qualité des sucres laissait à désirer, à cause de la précipitation avec laquelle on faisait les enfutaillements et les chargements. On reprochait aux colons de produire plutôt que d'améliorer et de fabriquer des sucres détestables en faisant recuire des sirops de premier jet. Ce qui manquait c'était l'intelligence de l'industrie agricole. Tout y était coutume et vieilles habitudes. On voit combien l'industrie sucrière à la Martinique, trop protégée par les lois, n'était pas en mesure de supporter, par ses seuls moyens, la lutte qu'allait lui offrir le sucre de betterave et les prix baissaient : de 32 francs à 36 que valaient à la Colonie les 100 kgs de sucre ils tombaient en 1828 à 17 frs 50⁹.

C'est en 1747, que Margraaf, dans une communication à l'Académie Royale de Berlin avait démontré que l'on pouvait extraire et cristalliser le sucre contenu dans les différentes sortes de betteraves. Mais, cette découverte, demeura longtemps comme une simple expérience de laboratoire jusqu'à ce que Achard, français d'origine, réussit sur son domaine de Caulsdorf, près de Berlin, en 1786, une véritable manufacture de sucre. L'Académie de Paris s'intéressa à ces travaux et chargea deux de ses membres, Parmentier et Proust, de créer deux sucreries

(9) LAVOLLÉE, p. 10 et ss.

dans le sud de la France. Ils réussirent et Napoléon, en décrétant le blocus continental, donnait naissance à la fabrication industrielle du sucre de betterave¹⁰. En 1811, 500 kgs étaient fabriqués; en 1828, 51 fabriques donnaient 4.380.000 kgs de sucre et 31 étaient en construction. Dans l'ombre, l'industrie indigène s'organisait; les cultures s'étendaient; la fabrication essentiellement scientifique progressait et elle devint, en 1836, un véritable objet de crainte pour les coloniaux, année où 361 fabriques étaient en activité et 105 en construction¹¹. Les colons antillais étaient, par ailleurs, pleins d'appréhension. Les lois du 25 août 1827 et du 8 mars 1831 venaient de prohiber sévèrement « la contrebande homicide » des noirs, l'abolition de la traite ayant été décidée en principe au Traité de Paris du 30 mai 1814 et rendue applicable aux colonies françaises par l'ordonnance du 15 avril 1818.

Depuis 1830 devant les soulèvements de Saint-Pierre, de la Grand'Anse en 1834, plus de 27.000 affranchissements avaient été octroyés et l'abolition de l'esclavage déjà réalisée aux colonies anglaises par l'acte du 4 août 1833 paraissait inévitable. C'était la disparition prochaine d'une main-d'œuvre quasi gratuite et qui seule permettait, avec la richesse propre de la canne, l'existence d'une industrie dont l'exploitation n'était assurée que par des « usages barbares ». Les terres avaient été épuisées dans les 20 dernières années par une véritable culture de rapine qui consistait à tout prendre sans rien restituer.

Le Conseil colonial réclama au Roi sa protection contre le sucre de betterave. Les Ports et la marine appuyèrent les démarches des planteurs coloniaux et le 4

(10) PRINSEN GEERLIGS, p. 14-15.

(11) DUHAY, p. 20.

avril 1836, le député d'Argout présente un projet de taxe de 15 francs les 100 kgs sous couleur de considération budgétaire. Les sucriers indigènes protestèrent « que les colons sortent de leurs mœurs antédiluviennes, qu'ils se mettent eux-mêmes à la tête de leurs usines, qu'ils perfectionnent leurs procédés de culture et qu'ils accueillent partout les instruments aratoires qui ont déjà produit des améliorations notables à la Guadeloupe », s'écrie Duhay un de leurs représentants. Rien n'y fit. Le sucre de betterave fut taxé l'année suivante, pour la première fois à 11 frs les 100 kgs ¹².

Mais les colons martiniquais ne s'estimèrent point satisfaits. Le 11 août 1838 ils présentent une nouvelle adresse par la voie du Conseil Colonial : « les produits de la Métropole nous sont imposés, nous sommes privés de l'avantage des relations étrangères, tandis que nos denrées, après un transport forcé sur les marchés de la France, sont repoussées par des taxes exorbitantes. Nos rades désertes, notre crédit ruiné, la famine est à nos portes, Sire, si la main puissante de votre Majesté ne nous arrête pas au bord de l'abîme. Nous sollicitons comme adoucissements à nos maux un dégrèvement de 20 frs par 100 kgs de nos sucres et l'autorisation d'en exporter 30.000 barriques à l'Etranger » ¹³. Le Roi décida une nouvelle enquête. Monsieur Lavollée, Inspecteur des Finances, partit pour la Martinique et la Guadeloupe. Comme pour justifier encore les doléances des colons, une série de calamités s'abattait sur la Martinique en 1839. La fièvre jaune envoyait 1.200 malades à l'Hôpital de Fort-de-France; le 11 janvier, un violent tremblement

(12) DUHAY, p. 58.

(13) PARDON, p. 227.

de terre détruisait Fort-de-France; le 2 août une nouvelle secousse jetait la panique dans l'île entière. Pour consoler les colons une ordonnance du 21 août 1839 apportait un dégrèvement de 13 frs 20. Le Conseil colonial vota une adresse à Louis-Philippe pour le remercier de la mesure favorable qu'il avait bien voulu prendre et que le pays ne pourrait reprendre sa postérité que lorsque l'égalité de l'impôt du sucre de canne et du sucre de betterave aurait été établie¹⁴.

En 1841 Lavollée publiait son rapport : il constatait de 1832 à 1835 les chiffres suivants pour la production et l'exportation :

	Sucre brut	Sucre terré
1832 Production	29.358.343	209.200
Exportation	22.453.529	39.882
Différence	6.904.814	169.348
1833 Production	28.708.473	46.900
Exportation	20.054.223	4.775
Différence	8.664.250	42.125
1834 Production	28.579.200	112.850
Exportation	26.257.730	4.775
Différence	2.321.470	109.372
1835 Production	30.388.850	115.780
Exportation	24.374.470	4.135
Différence	6.014.380	111.645

(14) PARDON, p. 240.

La moyenne de production pour ces quatres années s'élevait donc :

en sucre brut de	29.258.716
— terré	121.190
Total	29.379.906

Or celle des exportations arrivait à :

sucres brut	23.284.988
— terré	13.067
	23.298.055

Ainsi la différence moyenne entre le chiffre total de la production et celui de l'exportation s'élevait à :

pour le sucre brut	5.976.228
— terré	108.122
pour un total de	6.084.350

Que devenait donc cette différence. Elle ne pouvait être consommée par une population de 116.000 âmes, quand on songe qu'elle était augmentée de 92.000 kgs de sucre raffiné importé de France annuellement, et que, les 70.000 noirs n'usaient que de mélasse. Cette consommation de mélasse semblait être aussi fort considérable car 5.519.000 litres restaient en principe à la colonie pour une consommation de 8.851.000 litres. Ce mystère tenait à ce que les sucres n'étaient pas pesés au départ et que les barriques n'étaient censées contenir que 500 kgs de sucre au lieu de 700 kgs qu'elles pesaient en réalité. Ainsi les colons payaient en moins près d'un tiers de l'impôt colonial.

D'autre part, la canne dont la production atteignait en 1838 30.000 tonnes envahissait toutes les terres cultivables,

remplaçant cacao, café et indigo. Deux causes motivaient le recul de ces cultures. Tout d'abord ce sont les revenus immenses qu'ont donné de 1820 à 1830 les habitations sucrières, alors que le café, lourdement taxé, se vendait mal; puis la vanité des colons qui désignaient sous le nom de « petits habitants » tous les planteurs qui ne produisaient pas de sucre. Les terres cultivées en café qui couvraient en 1789 6.213 hectares ne s'étendaient plus en 1837 que sur 3.150 hectares; l'arbuste lui-même dépérissait, un petit ver blanc desséchait les feuilles et cette culture d'ombrage ne pouvait supporter la rigueur du soleil.

Les sucriers n'étaient pas tant à plaindre. Evidemment les prix avaient baissé; en 1838 les sucres ne valaient que de 17 à 22 frs les 50 kgs, mais ceux de Havane coûtaient 22, ceux de Porto-Rico 16, de Maurice 14,05 et ceux de Manille 13,05. Et quand les colons ont prétendu qu'en 1838 il restait 25.000 barriques de la récolte précédente qui ne pouvaient être placées qu'à 9 frs les 50 kgs, c'était de l'exagération. Six mille barriques tout au plus demeurèrent à St-Pierre et ce prix de 9 frs ne s'était établi que pour des sucres très inférieurs. Les prix de vente réels furent de 22 frs la « bonne quatrième »; 20 frs la bonne ordinaire; 18 frs la qualité inférieure. 495 habitations sucrières se répartissaient en 3 catégories comme au temps de Raynal mais le nombre d'esclaves n'en était plus le critérium. 60 fabriquaient de 300 à 600 boucauds de sucre; 100 de 150 à 300 boucauds; 335 de 50 à 150 boucauds. Les prix de revient réel pour ces trois catégories étaient de 10 frs pour la 1^{re} par 50 kgs, 11 frs pour la 2^e, 12 frs pour la 3^e, ce qui indiquait, comme au temps de Raynal, que les grands domaines fabriquaient à meilleur prix et que d'après les prix de vente les sucriers avaient encore du

bénéfice. Mais ils n'avaient aucune politique d'économie et même à la période de prospérité de 1820 à 1830 ils n'avaient cessé de faire des dettes. Et Lavollée conclut : « quand on pense que ces prix de 10, 11 et 12 frs sont obtenus avec des procédés de culture et de fabrication les plus imparfaits, avec les éléments de travail les plus vicieux, que serait-ce donc s'il y avait eu de l'ordre, de l'intelligence et quelques progrès et si la propriété était constituée. Nous sommes convaincus que si le sol était désormais remis aux véritables propriétaires les prix de revient actuels seraient bientôt réduits considérablement. Le propriétaire, obligé de payer sur les sommes énormes qui le grèvent, un intérêt qui se capitalisait chaque année, voyait augmenter continuellement son prix de revient ». Le mal dont souffrait l'industrie sucrière avait été causé par des faits d'ordre psychologique. Protégés par la loi, les planteurs, qui augmentaient leur nombre d'esclaves ou délaissaient les autres cultures pour celles de la canne parce que cela faisait plus riche, avaient acquis une mentalité de mauvais payeur et pourtant le revenu du capital engagé était encore en 1840, période de crise, de 8 % ce qui permettait de liquider progressivement les dettes. Ce ne fut que devant un avenir bien menacé que l'on résolut d'utiliser la charrue qui jusqu'alors n'avait pu s'installer dans le pays parce que la première charrue Dombasle s'était brisée aux essais. Quant aux engrais, l'opinion accréditée était qu'ils nuisaient à la qualité du Vesou. L'organisation du siècle précédent n'était pas changée et le commissionnaire, plus que jamais, dirigeait avec profit l'économie du pays. La question de l'affranchissement n'était pas une des questions les moins sombres du tableau. « On avait imposé aux esclaves une

existence de brute et l'émancipation dans les conditions actuelles aurait tout compromis ». Mais il était devenu nécessaire de s'occuper de ce grand problème. « En mêlant leur sang à celui des noirs les blancs l'avaient préparé, le temps et l'exemple du voisinage l'avaient avancé » ¹⁵. Sur certaines habitations liquides comme celle de M. Pecoul, des efforts avaient été faits pour créer chez le noir une morale chrétienne, en l'obligeant au mariage, en lui donnant un mieux être et des besoins. Mais les habitants obérés et par cela, ennemis du progrès, s'étaient élevés contre cet essai. Ils ne veulent que vendre le sucre très cher, demeurer dans le statu quo, continuer à faire des dettes et ne pas les payer.

Le rapport de Lavollée, inspecteur des finances, était impartial et sévère. Ainsi en 1840, après des discussions longues et laborieuses où l'on envisagea même, le rachat des sucreries indigènes, la loi tant attendue fut votée le 3 juillet. Elle changeait peu de choses à l'économie de celle du 18 juillet 1837. Le droit de 45 frs sur les 100 kgs était maintenu sur les sucres des colonies; le sucre indigène fut taxé à 25 frs et les sucres étrangers furent surtaxés de 20 frs. On admettait que les planteurs auraient ainsi un bénéfice de 10 % et le producteur de sucre de betterave 6 %. Pourtant les coloniaux, ne s'avouant pas satisfaits, réclamaient l'égalité de l'impôt entre les deux sucres. Ils finirent par l'obtenir en 1843 mais ils protestèrent parce qu'une prime de 750 frs, puis de 330 frs fut accordée par hectare à la culture des betteraves ce qui ne pouvait qu'accélérer la production de l'industrie indigène.

Quant au problème de l'affranchissement, le départe-

(15) LAVOLLÉE, p. 98.

ment s'en occupait sérieusement, devant la fuite des esclaves martiniquais à la Dominique, où ils trouvaient la liberté; la loi du 18 juillet 1845 créait une sorte de servage comme l'écrivit M. Passy. L'individu n'était plus possédé légalement mais le maître avait droit à son travail. Les esclaves par contre reçurent le droit de propriété légale en meubles et immeubles et le droit de se racheter. La nourriture, l'entretien, le régime disciplinaire des ateliers fut nettement fixés, sous peine de la déchéance des droits du maître. L'esclave eut en outre le droit de consacrer sa journée du dimanche au travail d'un jardin que lui aurait cédé le maître ou qu'il aurait acheté. Le Gouvernement prit l'engagement de libérer dans les six années à venir les esclaves du domaine.

La production et la vente des sucres étaient plus favorables. En 1844 l'exportation du sucre brut avait atteint plus de 33.000.000 de kgs pour 15.000.000 de frs sur un total de 19.500.000 francs, ce qui montrait la part très importante du sucre dans le commerce du pays. Les colons se décidèrent à renouveler leur méthode. Une chambre d'agriculture avait été créée en 1841 et l'on avait introduit le « système avantageux de la vapeur dans les usines ». On faisait preuve de meilleure volonté pour passer ce cap difficile de l'affranchissement qui devenait une inévitable nécessité économique, comme l'esclavage l'avait été pour son époque. En 1847, 31.337.161 kgs de sucre avaient été exportés pour 14.118.198 francs. Le rhum devenait une production annexe de plus en plus en faveur et son exportation s'élevait en 1847 à 1.726.798 litres pour 512.641 francs. Par contre le café de 734.628 kgs exporté en 1818 n'atteignait plus que 140.847 kgs.

DEUXIEME PARTIE

LES INDUSTRIES DU SUCRE ET DU RHUM DE 1848 AU CONTINGENTEMENT DES RHUMS

CHAPITRE PREMIER.

La Nouvelle Organisation Sucrière.

Liquidation de l'ancienne organisation. — Création des Usines Centrales. — L'Etat donne du crédit avec la « Banque de la Martinique » et le « Crédit Foncier Colonial » et des bras avec l'immigration.

La transition semblait devoir s'accomplir heureusement mais les faits devancèrent les hommes. Le 24 février 1848 la deuxième République remplaçait Louis-Philippe. Le 7 avril 1848 un décret proclamait l'abolition de l'esclavage. La mesure était brutale : ce fut le désarroi chez les planteurs. Un grand nombre vendirent leurs terres et d'autres n'ayant pas suffisamment de disponibilités pour payer du jour au lendemain leurs ouvriers, réduisirent la surface cultivée de leurs domaines. Ces ventes furent faites par morcellement à d'anciens esclaves dans l'espoir de garder de la main-d'œuvre. La petite propriété que le Père Labat regrettait tant de voir disparaître avec la culture

du tabac renaissait en cultures vivrières. D'autre part, une véritable liquidation des dettes fut opérée. Le décret du 27 avril 1848 déclarait exécutoire aux colonies les articles 18 et 19 du code de procédure sur la saisie immobilière. L'organisation de l'ancien régime était abolie; il n'y avait plus de domaines indivisibles ni insaisissables et l'expropriation forcée amena la vente par les créanciers de nombreuses propriétés. On comprend combien l'économie du pays en fut désaxée. Les exportations de sucre tombèrent en 1848 à 18.152.948 kgs. Les noirs se désintéressèrent du travail de la terre de leurs anciens maîtres. « On eut dit que les nouveaux libres se tâtaient pour bien se convaincre que cette liberté enfin proclamée, n'était point une illusion. Ils passaient incessamment d'une plantation à l'autre n'écoutant que leurs caprices et trouvant une satisfaction enfantine à répondre aux moindres reproches du planteur : « Si vous n'êtes pas content j'irais ailleurs »¹. Mais peut-on aller jusqu'à dire avec M. Chemin Dupontès que l'abolition de l'esclavage fut une erreur économique. Nous ne le pensons pas; la transition fit défaut mais l'abcès était tel qu'une opération chirurgicale était encore la plus efficace des solutions. La convalescence ne fut pas aussi longue qu'on le craignait. En 1853 le chiffre des exportations de sucre atteignait déjà 26.115.576 kgs pour 14.594.544 francs.

Le Gouvernement était d'ailleurs venu en aide aux colons en améliorant les conditions du crédit. Les commissionnaires devenus les intermédiaires entre les créoles et les capitaux métropolitains, les maisons françaises exigeaient une triple garantie.

(1) LE PELLETIER DE ST-REMY. *Les Colonies Françaises depuis l'abolition de l'Esclavage*, p. 6.

1°) La responsabilité personnelle du commissionnaire colonial.

2°) Une hypothèque prise par ce dernier sur la propriété de l'emprunteur.

3°) Un privilège reconnu par la cour de cassation sur les produits de la récolte.

Les capitalistes métropolitains s'assuraient ainsi avec l'intérêt et la commission sur la vente des produits un bénéfice allant en général jusqu'à 18 %. A la proclamation de la liberté des noirs ils refusèrent toute avance devant l'incertitude des paiements à venir².

Les colons se trouvant sans disponibilités, l'article 7 de la loi du 30 avril 1849 créait les Banques coloniales, débarrassant l'industrie sucrière du parasite qui l'avait conduit à la ruine, le commissionnaire. Les colons recevaient en compensation de la perte de leurs esclaves et au prorata du nombre de ceux-ci pour leur répartition, une double indemnité en numéraire et en rente à 5 %, de 6 millions chacune, en exécution des décrets du 4 mars et du 7 avril 1848. La loi sur la seule indemnité en rente obligea de prélever un huitième pour servir à l'établissement d'une Banque de prêt et d'escompte. Quand son indemnité globale dépassait 1.000 frs, le colon devait recevoir des actions de la Banque jusqu'à concurrence de la retenue subie par lui.

La loi du 11 juillet 1851 organisa la Banque de la Martinique. Elle eut ce caractère particulier d'être composée d'actionnaires réunis d'office par la loi. Ce fut un véritable institut de crédit agricole. Sous le nom de cession de récolte pendante on réalisa un prêt sur récoltes futures.

(2) BERNISSANT, p. 119.

Le planteur pouvait y recourir pendant les 4 mois qui précédaient l'enlèvement de la récolte.

Ainsi en plus des possibilités de prêts le colon recevait une indemnité. Ce fut le grand habitant qui dans la répartition reçut le plus d'argent; il put donc s'assurer des travailleurs quand il ne le versa pas son indemnité en entier à ses créanciers; le petit habitant lui, n'eut presque rien.

Les colons firent alors de gros efforts pour réorganiser autour d'eux le travail. Système de la tâche; métayage au produit brut d'une fraction de terre donnée telle que nous le connaissons en France; métayage collectif du domaine avec partage du produit brut; suivant les capacités, partage proportionnel du revenu et salaire gradué par catégorie de force et d'aptitude; le colon essaya tout et bientôt le travail agricole se dégageait spontanément de la scorie des systèmes et reprenait peu à peu suivant les localités et les individus l'assiette qui lui convenait. Le 2 décembre 1853 une solennelle fête du Travail à Fort-de-France manifestait la bonne volonté de tous.

Pour assurer des bras aux colons le décret du 27 mars 1852, règlement d'application de celui du 13 février de la même année, autorisait l'immigration aux colonies françaises, sans distinction entre les travailleurs européens, africains ou asiatiques.

Le mérite de l'introduction des immigrants fut dû, à la Martinique, au Capitaine au long cours Blanc. Le décret du 27 mars le rendit concessionnaire d'une autorisation d'introduction de 4.000 coolies aux colonies d'Amérique, en 6 ans, moyennant une prime de 500 frs par immigrant. Une caisse d'immigration fut créée avec l'indemnité accordée à la colonie pour les noirs émancipés.

En 1853 l'Administration passait avec la Compagnie Générale Maritime, héritière de Blanc, un nouveau contrat pour l'introduction de 15.000 coolies en 4 ans. Mais l'immigration ne fut point aussi rapide qu'on l'espérait. En 1862, 9.158 Indiens étaient entrés à la colonie. Le total des rapatriements ne s'était élevé à cette date qu'à 400. Dès lors ce mouvement va s'accélérer à cause des nouvelles conditions de la production jusqu'en décembre 1885, date à laquelle le Conseil général de la Colonie interdisait toute immigration. Il prétexta que la colonie y trouvait une trop forte charge mais ce fut surtout parce que la population indigène y trouvait trop de concurrence.

750 Chinois avaient été amenés de Canton et 9.090 Africains du Congo par M. Regis négociant de Marseille. En 1861 une convention du premier juillet entre la France et l'Angleterre avait mis fin à l'importation noire et réglementé l'immigration Indienne. D'ailleurs les Chinois ne devaient apporter qu'une aide de peu de durée : ils désertent les plantations à la fin de leur engagement pour s'adonner au négoce, plus fructueux ; les Indiens, faibles de constitution, ne servaient qu'à soigner les mulets et chevaux des plantations.

Dans les comptoirs français de l'Inde, et à Calcutta, des recruteurs engageaient les Hindous pour qui l'immigration de beaucoup des leurs en Afrique du Sud avait été une préparation. On leur faisait une avance de fonds et ils signaient un contrat d'engagement devant un fonctionnaire anglais. On en faisait un convoi. A leur arrivée à la Colonie 25 individus étaient mis de côté pour être distribués un par un puis le reste était divisé en lots de 10

N. B. — Au 1^{er} janvier 1901 il y avait à la Martinique : 3.764 Indiens ; 5.345 Africains ; 430 Chinois ; Total 9.539.

et 5 à tirer au sort entre les colons. Les travailleurs recevaient un salaire de 160 frs par an pour les hommes et de 100 frs pour les femmes plus la nourriture, les vêtements, une case et les soins en cas de maladie. Chaque habitation qui possédait 20 immigrants devait avoir une infirmerie bien agencée abonnée à un médecin. Pour chaque immigré les propriétaires devaient payer 373 frs de frais. Le budget local participait aux dépenses exigées pour le rapatriement et la surveillance. La Martinique payait ainsi par an de 250.000 à 300.000 francs.

Non satisfaite d'assurer aux planteurs une main-d'œuvre étrangère pour pallier à l'abstention des travailleurs noirs, pour lesquels un travail facile dans leur jardin assurait une existence aisée, le Gouvernement décida d'obliger la population flottante à travailler.

L'arrêté du 10 septembre 1855 du Gouverneur Gueydon forçait au travail : le vagabondage fut interdit sous peine d'amende couverte en journées de travail; le créole devait justifier d'un domicile et d'un emploi de temps habituels; il devait posséder un passeport, dit passeport à l'intérieur où nous retrouvons les principes de l'Administration de Napoléon III. Ce passeport était extrait d'un registre du recensement et était délivré par le Maire contre justification du paiement de l'impôt. Un livret de travail était octroyé à tout travailleur sous peine d'amende, même aux enfants de 10 à 12 ans et il portait les visa mensuels de l'employeur et les renseignements signalétiques du titulaire.

D'autres travailleurs avaient la possibilité de s'engager à temps.

Cette réglementation sévère dura pratiquement jus-

qu'à la convention de 1861 qui fournit aux propriétaires une ample main-d'œuvre.

Ainsi le crédit restauré, le travail des champs assuré, l'organisation économique de l'île devenait apte à une véritable renaissance.

Le tremblement de terre de la Guadeloupe allait orienter d'une façon tout à fait nouvelle l'organisation de l'industrie sucrière. Un grand nombre de sucreries avaient été détruites; pour les remplacer et dans une mesure propre à contrebalancer la production croissante du sucre de betteraves, des capitalistes métropolitains avaient conseillé aux planteurs manquant de disponibilités, de se réunir pour fournir en canne, une manufacture qu'ils créeraient.

La première idée de cette usine centrale fut suggérée en 1838 par la maison Ch. Derosne et Cail, à M. Vincent de l'île Bourbon qui la mit en exécution. Le système une fois essayé, fut préconisé par la même maison dans plusieurs publications, notamment dans le journal « L'Ouest-Mer » du 9 août 1840; il trouva son application à la Guadeloupe. Sous la protection morale du Gouvernement, une Société royale des Antilles fut constituée; elle donnait en sucre 5 % du poids de leurs cannes aux planteurs (ce qui représente tout ce qu'ils tiraient auparavant de leurs installations). Ces planteurs avaient donc pour profit toute l'économie des frais de fabrication de leurs sucres et ils pouvaient ainsi reporter tous leurs moyens, capitaux et bras, sur le développement de leurs cultures. Mais l'esprit d'isolement qui existait alors aux colonies, les grosses dépenses que l'inexpérience de la Société à ses débuts lui avait imposées et surtout les événements de 1848 firent que la Société fut obligée de louer aux planteurs ses

usines moyennant une redevance progressive, calculée sur les quantités de cannes travaillées.

Les colons et la Société firent de très bonnes affaires.

La Maison Ch. Derosne et Cail fit pour la Martinique les mêmes propositions au Gouvernement. Les Usines centrales en augmentant leur production du sucre, principale denrée d'exportation, accroîtront par là même, le montant des exportations jusqu'alors déficitaire et éviteront la perte de 10 à 15 % que subissait la monnaie locale pour se transformer en traites.

En divisant le travail dans l'Industrie agricole du sucre, culture agricole d'une part, manufacture centralisée et perfectionnée de l'autre, les progrès de la colonie étaient garantis. Napoléon séduit pour toute idée économique nouvelle encouragea J. François Cail, d'autant que en 1845 la Maison Derone et Cail avait créé dans la Baie de Fort-de-France une Usine pour le compte d'un anglais John Torp; cette usine avait donné d'excellents résultats dans les mêmes conditions qu'à la Guadeloupe bien qu'elle eut les frais supplémentaires de chalands à vapeur qui allaient recueillir les cannes des plantations bâties tout autour de la baie. Mais il fallait des capitaux; à l'encontre du Comte de Chazel qui proposait que les capitaux moyennant des garanties pourraient être avancés par la Banque de la Martinique, J. F. Cail demandait à sa Majesté l'Empereur la création d'une institution comme celle du Crédit Foncier qui avait réussi à effectuer en Algérie et en France les récents travaux de drainage. « Il pourrait être fait à des associations de planteurs s'engageant à installer et alimenter un centre d'une certaine quantité de cannes représentant 1.000 à 2.000, 3.000, 4.000 barriques de sucre, un prêt nécessaire à l'édification d'une

usine perfectionnée. Avec comme sécurité : hypothèques sur le terrain, bâtiment, matériel d'usine, privilèges sur les produits pour les annuités échues chaque année ». La colonie aurait un droit de regard en nommant des délégués pour examiner les demandes d'emprunt, pour contrôler la culture des centres pour lesquels on pourrait même prendre des engagements quand il y aurait concession, avec réserve pour le gouvernement de cultiver en régie, s'il y avait manquement à l'obligation.

Ces propositions étaient tentantes. Un apport de crédit nettement garanti ne pouvait qu'amener un nouvel essor industriel et surtout une meilleure fabrication du sucre. Jusqu'alors on obtenait, par le traitement du jus à feu nu ou dans des chaudières, par les procédés désuets du Père Labat, qu'un sucre médiocre et qui se vendait sur le marché de St-Pierre sous le nom de bonne quatrième. Il n'était pas comparable au sucre blanc de betteraves. Les procédés techniques récemment acquis permettraient aux usines centrales de produire un sucre aussi blanc et aussi beau. D'autre part, dans l'organisation même du travail, des progrès certains étaient assurés. La concentration des capitaux en permettait une meilleure utilisation. Une concentration agricole s'ensuivrait aussi féconde. Ce serait aussi le métayage établi et pratiqué en grand au moyen de traités, roulant sur plusieurs exercices d'où naîtrait l'indépendance des métayers travaillant pour eux-mêmes et peut-être aussi celle de la moyenne et petite propriété consolidée et mise en culture.

Un décret du 24 octobre 1860 répondait aux vœux de tous en créant une Société anonyme dite de crédit colonial ayant pour objet de prêter soit à des propriétaires individuellement, soit à des réunions de propriétaires

les sommes nécessaires à la construction de sucreries dans les colonies françaises, ou au renouvellement et à l'amélioration de l'outillage des sucreries existantes. Les prêts étaient assurés par une première hypothèque sur l'usine à construire ou par tous autres gages mobiliers ou immobiliers agréés par la Société; les demandeurs devaient en outre justifier de récoltes suffisantes pour l'alimentation de l'usine en vue de laquelle le prêt était effectué. L'intérêt ne pouvait être élevé au-dessus de 6 % et les prêts pouvaient être accordés à court terme pour moins de 5 ans, ou à long terme pour cinq à trente ans. La Société de crédit colonial fut autorisée à prendre le titre de Société de crédit foncier colonial par deux décrets du 31 août 1863 qui élargirent considérablement le cercle des opérations de la Société. Outre les prêts à l'industrie privée elle put prêter aux communes et à la colonie. Celle-ci garantit éventuellement chaque année à la Société une somme égale à 2 ½ % du montant des obligations émises par elle en représentation des prêts réalisés dans la Colonie. La limite de cette garantie fût fixée à 250.000 francs par an. Ce fut aussitôt une poussée d'usines. Les deux premières furent les usines de la Pointe Simon disparues aujourd'hui et celle de Lareinty. En 1865 l'Usine du Galion fut construite pour Monsieur Eustache, puis celle du François pour Messieurs Quennesson, Bougenot et Cie. La canne était payée à raison de 5 ½ % en sucre dit de bonne quatrième, qualité correspondante à celle obtenue sur les habitations et qui titrait 70 % sans partage de bénéfices. Ces prix, si favorables pour les usiniers, créèrent immédiatement de nouvelles usines, Soudon, Dillon, Petit Bourg, Rivière Salée, Robert, Trinité, Sainte-Marie, etc. Ainsi s'obtiendra une division du travail encore plus

accentuée que celle que nous avons observée dans l'ancienne économie du pays.

Au lieu d'un éparpillement de nombreuses unités productrices s'intéressant à la fois à la culture de la canne et à sa manufacture, nous verrons se former ce que l'on a appelé « des centres agricoles », groupements de planteurs, liés par un contrat à une « usine centrale » lui fournissant la totalité de leurs cannes. Une véritable concentration agricole et industrielle naquit ainsi et il se créa une aristocratie de gros industriels entourée d'une clientèle d'habitants cultivateurs. Il s'établit entre eux et avec la Banque de la Martinique des rapports financiers nouveaux. L'habitant devant payer ses journaliers qui ne pouvaient attendre le rendement de la récolte, chaque semaine, le jeudi ou le vendredi, l'usine faisait prendre à la Banque de la Martinique le numéraire nécessaire aux salaires et le distribuait le samedi à ses fournisseurs de cannes. En fin d'année, en faisant la balance des comptes. Nous trouvons ici le rôle particulier de la Banque locale qui jusqu'à présent donne un aspect tout à fait spécial à la circulation de la monnaie dans le pays. Dès que l'ouvrier agricole touche sa paye, il se rend au bourg voisin, se pourvoir en denrées et tout son salaire s'en va au commerçant. Ce dernier pour approvisionner son magasin, expédit l'argent aux négociants en gros, qui eux, pour leurs achats en France, demandent à la Banque des traites qu'ils payent comptant. Ainsi, l'argent sort le jeudi ou le vendredi des coffres de la Banque y retourne le lundi ou le samedi. Ce qui explique comment l'institut d'émission peut, malgré ses disponibilités relativement faibles, assurer une circulation de richesses considérable.

La nouvelle organisation de l'industrie sucrière donna

immédiatement de bons résultats. En 1860 l'exportation atteint 32.954.468 kilos de sucre pour 16.555.313 francs, et en 1875 parvint à 50.526.257 kilos d'une valeur de 23.793.220 francs, et pour la première fois depuis 1834 la balance commerciale ne fut pas déficitaire. Mais les usiniers avec les hauts prix du sucre qui se vendait en 1876 de 85 à 100 francs étaient les seuls à bénéficier des plus-values, le planteur ne recevant qu'un prix équivalent à 5 % en sucre tiré des cannes fournies. Aussi, dès 1871, les planteurs protestèrent et obtinrent qu'au-delà d'un bénéfice de 14 % fait par l'usine, une ristourne serait faite aux fournisseurs de cannes : il se constituait une véritable association des intérêts entre les deux catégories du travail de la canne à sucre. Jusqu'en 1883 la situation fût extrêmement favorable. Le sucre était devenu d'une consommation courante, ne constituant plus ce que John Russel, dans son plan financier de 1841, appelait « the poor man luxury ». En France sa consommation atteignait plus de 180.000.000 de kilos.

CHAPITRE II.

Naissance d'une Industrie indépendante du Rhum.

La surproduction du sucre de betterave amène la crise de 1892 et 1894. — Le Rhum, produit complémentaire. — La catastrophe de St-Pierre en 1902. — La Conférence de Bruxelles.

Mais le succès économique même du sucre, son élargissement mondial dans la production et la consommation ne tarda pas à amener de nouveaux troubles. L'Allemagne, l'Autriche, où les salaires étaient infimes, — 1 fr. 25 contre 3 fr. 50 en France — ne tardaient pas à jeter sur le marché des quantités énormes de sucre de betteraves qui réussissait particulièrement bien sur leur sol. La politique de leur gouvernement accélérât encore leur production et leur exportation par un système de primes. En Allemagne le consommateur payait 19 frs 75 par 100 kilos, alors que le producteur par 100 kilos de sucre exporté, recevait depuis 1867 20 frs 62 de prime. En Autriche, le remboursement des draw backs dépassait de plus de 300.000 francs les recettes intérieures. Le sucre colonial participant au commerce général des sucres, subit lui aussi ses fluctuations. La surproduction amena la baisse des prix. Voici un tableau des moyennes des prix de vente des sucres martiniquais de 1877 à 1889.

Prix de vente du sucre d'usine		Prix de 100 k. de sucre de bonne quatrième	
1877	67.91	1877	55.77
1878	59.87	1878	41.86
1879	52.83	1879	35.13
1880	58.28	1880	45.23
1181	56.70	1181	43.37
1882	50.56	1882	41.45
1883	39.34	1883	42.72

Un des éléments les plus effectifs de la baisse des prix était « l'odieuse campagne entreprise par les raffineurs français » ¹. En effet, une fois de plus la raffinerie métropolitaine attaquait la sucrerie coloniale, afin d'obtenir ses achats de matière première à bon compte. Ils achetèrent à des conditions fixées par eux, le stock des producteurs allemands, pressés par la nécessité de l'écouler, pressés aussi par les besoins d'une population ouvrière très dense. Ils le jetèrent progressivement sur le marché et amenèrent le prix aux environs de 36 frs pour les sucres blancs d'usine assimilés, et de 24 à 25 francs pour les sucres d'habitation, prix tels que les frais de culture et de loyer de la terre, n'étaient pas couverts.

On dut changer les éléments de contrat entre le planteur et l'usinier. Il fût désormais basé sur le prix de revient du sucre et non plus sur son prix de vente. Après des calculs nombreux faits par M. O. Hayot sur ses habitations, on décida que le prix de revient, s'élèverait à 32 francs les 100 kilos, ce qui donnait pour la canne 19 frs 20 la tonne en tenant compte d'un rendement de 6 % de sucre. Cette somme de 19 frs 20 n'était d'ailleurs

(1) Le Figaro du 30 mai 1885. BASSER « L'Agonie des Antilles ».

payée par l'usine que si les bénéfices le permettaient. La différence entre le prix de revient évalué et le prix réel de 19 frs 20 s'appela la Majoration. Mais la situation ne s'en trouvait pas améliorée. Beaucoup de planteurs avaient été obligés d'emprunter au Crédit foncier et aux usines, et ces dernières ne tardèrent pas non plus à recourir aux Etablissements de crédit. Le crédit foncier, après s'être servi de la garantie des colonies, fit vendre des terres. Alors qu'à la Guadeloupe, aucun acquéreur ne s'étant présenté, le crédit foncier fut obligé d'exploiter les usines défaillantes, à la Martinique, le conseil général dans les cessions extraordinaires de mars 1882 et d'avril 1883 décida de se rendre acquéreur des habitations saisies.

En 1884 il achetait encore l'habitation la Dominante, afin de la morceller et en 1889 un emprunt liquidait la situation.

Au 31 décembre 1900, la colonie s'était rendue acquéreur de 31 habitations dont 16 avaient été morcelées en 692 lots de quatre à cinq hectares.

Le gouvernement français dès 1884 avait décidé, mais un peu tard, de lutter par les mêmes armes contre la concurrence des sucres belges, allemands, autrichiens et russes sur le marché anglais. Il voulut protéger à la fois son industrie indigène et les sucres de ses colonies. Le 29 juillet 1884, une loi reportait l'impôt sur le sucre, du produit terminé à la betterave mise en œuvre et donnait une détaxe de 12 % en faveur des sucres coloniaux que la loi du 13 juillet 1886 transformait en une déduction égale à la moyenne des excédents de rendement, obtenus en France pendant la campagne précédente.

Alors qu'en 1883 l'exportation des sucres en France

atteignait 46.370.054 kilos, pour 23.413.923 francs, celle de 1884 ne parvint à cause de la dégringolade des prix qu'à réaliser 17.185.670 francs pour 49.370.054 kilos.

En 1885, l'exportation ne représentait plus que :

38.786.204 kilos pour 12.024.793 francs.

et en 1886 30.199.404 — 10.561.108 —

Les mesures prises en 1884 à 1886 relevèrent pour trois années, le mouvement de la colonie. Nous trouvons de 1887 à 1892 les chiffres suivants :

1887 39.581.870 kilos et 11.873.774 francs.

1888 39.434.171 — 15.284.331 —

1889 35.964.791 — 14.398.914 —

1890 33.597.501 — 12.110.749 —

1891 32.376.209 — 11.890.198 —

Mais la nature ajoutait encore au malheur des Martiniquais : un violent cyclone en 1891 compromettait la future récolte.

L'exportation fut en 1892 de 19.528.124 kilos pour 7.443.863 fr. Une nouvelle sélection s'opérait parmi les producteurs de sucre. Les habitations sucrières furent les premières à s'éteindre et la bonne quatrième disparut du marché. C'était normal. Leur outillage était encore celui qu'avait inventé le Père Labat, avec son fameux équipage de 5 chaudières. Leur rendement en vesou variait entre 52 et 60 % en moyenne alors que la canne en renfermait 90 ½ %. Des « praticiens » sans connaissances chimiques, assuraient la fabrication de « leur sucre d'habitants ». Elles furent remplacées par des distilleries agricoles pour lesquelles « il fut plus avantageux de transformer en rhum leur jus de canne ». C'est alors qu'apparut dans l'Economie de la Martinique la véritable importance du rhum. Jusqu'alors « Industrie annexe », il va devenir une

industrie de remplacement et de complément par rapport à celle du sucre.

Les usines elles-mêmes vont transformer leurs mélasses. Si l'on prenait en effet, pour le sucre, le cours de 30 francs et un cours égal pour le rhum (dont le prix de vente sera solidaire de celui du sucre) une tonne de canne produisant 70 kilos de sucre soit 21 francs, 24 litres de rhum soit 7 frs 20, l'usinier avait encore un bénéfice. En effet, les frais de fabrication étant de 14 francs pour la canne, 8 francs pour le sucre, 3,75 pour le rhum, s'élevaient à 25 frs 75 contre 28 frs 20 de vente.

A St-Pierre, une véritable industrie de rhum va se constituer avec les Rhumeries dites Industrielles qui, indépendantes du travail de la canne, se borneront à transformer les mélasses de l'usine qui n'avaient point d'appareils de distillation, ou les mélasses importées de la Guadeloupe et des Iles anglaises de St-Kitts et de Demerary. Alors qu'à Fort-de-France, une seule rhumerie industrielle était construite, celle de Monsieur Blanchette, à St-Pierre s'établissait le centre de cette manufacture particulière qui fera du port commercial de la Martinique, la première ville du Rhum du monde, mais hélas pas pour longtemps. On y comptait les Rhumeries suivantes :

2 de M. Lasserre qui pouvaient fournir 11.000 litres par jour.

2	—	Khight	—	—	9.000	—
4	—	Berthé	—	—	9.000	—
1	—	Dupay	—	—	6.000	—
1	—	Bordèsfr.	—	—	8.000	—
1	—	Mayer	—	—	3.500	—
1	—	Beaupré	—	—	3.500	—

et celles moins importantes de MM. Blaisemont, Rousseau, Ernoult Succr. Ninet, Isnard et Chatenay².

Si nous regardons les statistiques des exportations de mélasses et de rhum en France depuis 1818, nous apercevons qu'elles sont en raisons inverses l'une de l'autre. Jusqu'en 1848, les exportations de mélasses seront, bien qu'en décroissance, toujours très importantes, alors que celles de rhum n'augmenteront que faiblement. En 1819, 6.347.827 litres de mélasses seront exportés contre 376.917 litres de rhum. En 1846, le rapport ne sera plus que 2.664.815 litres de mélasse contre 1.293.482 litres de rhum.

En 1884, on exportera en France 17.624.760 litres de rhum contre 58.375 litres de mélasse seulement. Monsieur Pairault, en nous donnant les moyennes d'exportation des différents pays producteurs de rhum pour la période allant de 1890 à 1900, va nous montrer, quelle importance avait brusquement prise la nouvelle industrie à la Martinique. Voici son tableau :

Martinique	17.160.236 litres de rhum à 55°		
Demerary	15.990.949	—	—
Jamaïque	10.591.663	—	—
Maurice	3.240.460	—	—
Trinidad	540.196	—	—
Guadeloupe	2.887.164	—	—
Sainte-Lucie	258.182	—	—
Réunion	1.651.000	—	—
Paramaribo (Guy. Hol.)	528.595	—	—
Sainte-Croix	365.455	—	—

(2) Le nom de tafia n'est presque plus usité; il s'appliquoit autrefois aux produits nouveaux et non colorés parvenant de la mise en œuvre des mélasses de cannes. Le tafia vieilli naturellement en fût de chêne, devenait le rhum. Aujourd'hui, tout le rhum exporté n'est que du tafia coloré au caramel; la distinction est ainsi devenue inutile.

Malheureusement, la catastrophe du Mont-Pelée du 8 mai 1902 en détruisant la ville de St-Pierre et ses 40.000 habitants, va ruiner cette nouvelle branche de l'activité des Martiniquais.

Nous avons quitté l'industrie du sucre colonial après le désastre de 1891. La situation ne s'était point améliorée depuis. Les prix continuaient de baisser à cause de la surproduction générale dans le monde entier, beaucoup trop forte pour la consommation. En effet, en 1881/1882, la production de sucre de betteraves qui s'élevait à 1.809.000 tonnes et celle du sucre de cannes à 2.046.000 tonnes en 1894, arrivaient au chiffre de 4.708.000 tonnes pour le sucre de betteraves et 3.429.000 pour le sucre de cannes. Les producteurs martiniquais durent emprunter à la Banque de la Martinique.

Pour l'exercice 1894/1895, il leur fut ainsi avancé 5.049.414 fr. 80. Ils furent dans l'impossibilité de rembourser cette somme. En 1895, 29.329.124 kilos de cannes avaient été exportées en France pour 8.360.387 francs seulement. D'autre part, la balance de la Banque devint débitrice au Comptoir National, son correspondant. Elle dut interrompre ses opérations du 1^{er} septembre 1897 jusqu'à la récolte et le change atteignit 48 à 49 %. Mais au 30 juin 1889, la banque avait rétabli ses affaires et le taux du change revint à 1 % dès le 4 avril 1900. Les cours s'étaient légèrement relevés. La valeur des exportations en France augmenta de 1896 à 1901 alors que les quantités diminuaient.

En 1896 34.429.548 kilos pour 11.470.223 francs.

— 1897 34.733.889 — 9.195.657 —

— 1898 31.469.122 — 10.524.863 —

— 1889 31.638.615 — 12.305.695 —

En 1900 33.689.747 kilos pour 13.520.891 francs.
 — 1901 29.468.313 — 15.728.081 —

Mais ce relèvement ne dura pas. La crise sucrière de 1900, conséquence du protocole signé entre les représentants des puissances européennes productrices du sucre, et celle qui suivit les décisions de la Conférence de Bruxelles, du 2 mars 1902 supprimant les primes directes et indirectes à l'exportation des sucres rejetèrent les Martiniquais dans la détresse. Le rhum fût le plus atteint. Son cours subissait l'influence des fluctuations de l'alcool industriel propre à la consommation de bouche, qui provenait des résidus de betteraves. Or, le ralentissement de l'exportation des sucres de betteraves, qui suivit la conférence de Bruxelles, occasionna une distillation intensive des sucres dans la métropole. L'alcool ainsi obtenu qui s'élevait à 273.600 tonnes en 1884, s'éleva en 1901 à 1.052.000 tonnes.

D'autre part, à la Colonie, la diminution des quantités de sucres exportées, avait amené les Colons à transformer leurs vesous en rhum. Ce fut l'écroulement des cours : Les prix dans la Colonie descendirent jusqu'à 10 francs l'hectolitre à 55°. Ils étaient de 20 à 25 dans la métropole. Les pertes subies furent si considérables que des usiniers durent répandre dans les champs les mélasses non utilisées de la campagne précédente, afin de vider les bacs pour la réception des résidus des récoltes nouvelles. L'éruption de la Montagne Pelée vint augmenter le désastre. Voici les exportations du sucre :

1903 31.343.919 kilos pour 8.987.696 francs.
 1904 29.035.622 — 7.110.631 —

Celles du rhum sont tout aussi éloquentes :

1898		152.275	hectolitres	7.188.108	francs.
1899		150.257	—	9.445.112	—
1900		157.178	—	9.093.098	—
1901		144.644	—	4.273.173	—
1902		91.564	—	2.475.182	—
1903		90.683	—	2.140.207	—
1904		69.023	—	2.264.264	—

La Martinique semblait définitivement ruinée. Au cours du 19^e siècle, les cultures secondaires avaient cédé la place à la canne à sucre et le pays était devenu tributaire d'une monoculture, dont le produit, goutte d'eau dans l'énorme production mondiale, en suivait forcément les fluctuations, et nous avons vu quelles secousses avait eu le commerce général du sucre. Cyclones, éruptions volcaniques, étaient venus diminuer et la production de l'île et le nombre de ses consommateurs. Les conditions matérielles de la fabrication du sucre et du rhum n'étaient pas faites pour lutter avantageusement contre les procédés scientifiques de l'industrie du sucre de betteraves ou de l'industrie de la canne des autres pays manufacturiers, qui, eux aussi, avaient perfectionné les méthodes de culture de la canne et de transformation de son jus en sucre.

« Si l'on entrait dans une grande usine de la Martinique, l'impression n'était pas satisfaisante. On a procédé par entassements, les ingénieurs « simples monteurs » du quai de Grenelle semblent avoir été convaincus de leur perfection, à ce point qu'ils n'ont prévu nulle part la place nécessaire pour les améliorations. On se casse la tête ici, on se plie en deux là, on navigue dans les résidus, on est aveuglé par la vapeur et les effluves, mais

on ne voit pas la place utile et commode pour un bac, une chaudière, un appareil de progrès » ³.

Fallait-il abandonner la canne et se rejeter sur le café ou le cacao ? Quelques martiniquais en prirent la décision. L'exportation du café qui en 1895 était de 3.602 kilos, atteint en 1906 13.267 kilos. Celle du cacao avait passé de 354.165 kilos en 1895 à 462.897 kilos, mais la plupart demeuraient fidèles à la canne dans l'espoir que la crise aurait enfin une terminaison. Ils eurent raison, un pays qui depuis deux siècles avait consacré toute sa richesse et toute son activité à la manufacture d'un produit ne pouvait délibérément l'abandonner. Il lui fallait énergiquement s'adapter aux nouvelles conditions exigées par la concurrence générale : « abandonner l'indolence, la routine et la mauvaise administration culturelle, diminuer la main-d'œuvre (les frais de culture, d'hectare de canne, se chiffraient de 1.200 à 1.450 francs, ce qui était énorme), améliorer les conditions techniques de fabrication » ^{3 bis}.

Comme pour favoriser les réels efforts des planteurs et producteurs de la Martinique, les cours du rhum et du sucre se relevant à la Métropole; les exportations firent de même et du 30 juin 1905 sur 2.659.260, 15 montants des avances consenties par la campagne par la Banque de la Martinique, il n'était plus dû qu'une somme de 9.296 fr. 25. En 1907, le Crédit foncier n'était propriétaire d'habitations que pour 87.079 francs.

Lentement, la situation de la Martinique se rétablissait, jusqu'à la guerre, 1914-1918, qui allait récompenser les Martiniquais de leur persévérance. Les comptes ou-

(3) BASSET, p. 102.

(3 bis) Id., p. 104.

verts à la Banque de la Martinique, passèrent de 92 en 1912-1913 à 102 en 1913-1914. Les emprunteurs se décomposaient ainsi : 8 usines centrales, 66 habitants livrant leurs cannes aux usines, 26 bouilleurs de crûs et deux propriétaires de cacaoyers. L'industrie agricole du sucre et du rhum retrouvait son équilibre. Voici les chiffres de l'exportation du rhum :

1905		91.560	hectolitres	3.416.166	francs.
1906		13.457	—	3.857.198	—
1907		12.031	—	3.749.849	—
1908		12.466	—	5.404.351	—
1909		15.135	—	7.469.528	—
1910		15.122	—	7.318.785	—
1911		13.430	—	6.716.230	—
1912		14.101	—	7.519.066	—

La production suivit la courbe suivante de 1900 à 1913 :

		Rhum à 55°		Valeur	
1900		18.166.300	litres	7.266.720	francs.
1901		17.047.000	—	2.557.050	—
1902		11.646.750	—	1.757.014	—
1903		11.851.360	—	2.962.840	—
1904		9.860.340	—	2.465.085	—
1905		12.300.500	—	3.444.140	—
1906		14.850.200	—	5.197.570	—
1907		15.980.520	—	5.593.182	—
1908		15.000.800	—	6.000.320	—
1909		18.169.716	—	7.543.200	—
1911		16.742.223	—	10.901.829	—
1912		17.592.727	—	10.045.333	—
1913		22.039.000	—	13.223.435	—

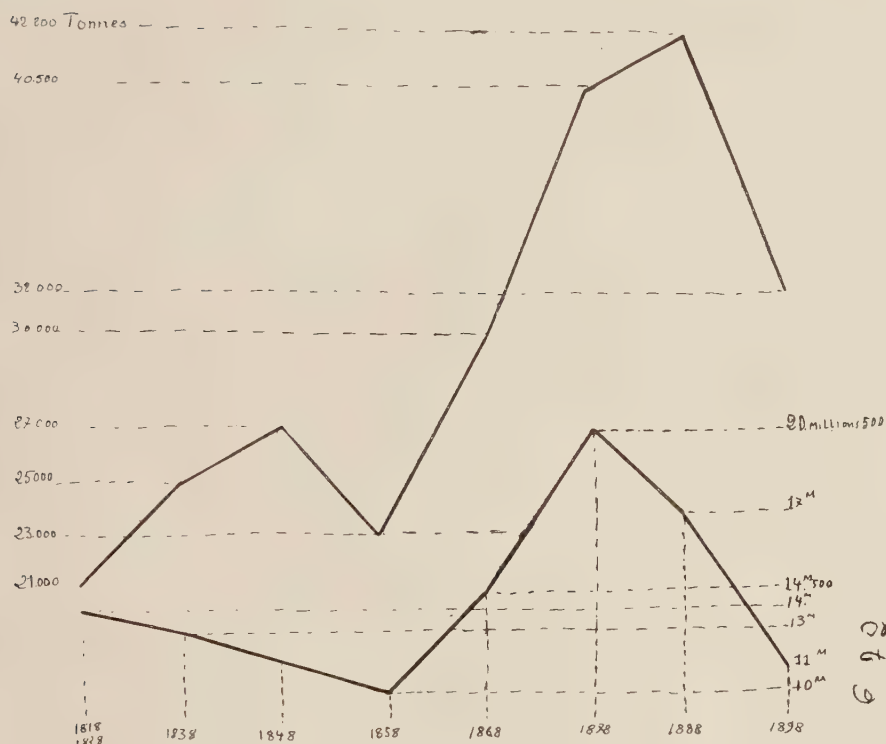
Les exportations du sucre furent :

1905		30.188.765	kilos	11.692.849	francs.
1906		42.233.021	—	10.954.589	—
1907		36.924.073	—	9.496.445	—
1908		35.930.623	—	10.757.546	—
1909		37.976.686	—	11.547.153	—
1910		39.951.525	—	16.296.178	—
1911		35.470.151	—	12.127.473	—
1912		39.458.876	—	19.332.185	—

*Exportation du rhum, du tafia et des mélasses
au XIX^e siècle.*

Années	Rhums Quantités Litres	Mélasses Quantités Litres	Années	Rhums Quantités Litres	Mélasses Quantités Litres
1820	213.149	7.337.637	1870	5.544.023	274.306
1830	244.620	4.643.564	1880	8.044.353	28.693
1840	498.090	2.241.492	1890	16.909.514	1.520
1850	1.077.557	6.009	1898	15.007.051	12.791
1860	4.942.745	72.176			

Graphiques des Moyennes Décennales des Exportations de Sucre de 1818 à 1898. Quantités en Tonnes - Valeurs en Millions de Francs



28
6
9

CHAPITRE III.

La Guerre de 1914-1918.

La Martinique reprend sa prospérité passée. — Le Rhum, produit principal. — L'Etat et l'industrie du Rhum.

La guerre de 1914-1918 allait apporter dans les industries du sucre et du rhum des modifications profondes, en même temps qu'elle créait dans l'économie générale, une effervescence que la Martinique n'avait pas connue depuis les plus belles années de la première partie du 18^e siècle.

Les conditions de production de la Métropole se trouvaient bouleversées. L'envahissement des régions à betteraves, la diminution de la main-d'œuvre, le besoin d'alcool pour la préparation des explosifs et l'approvisionnement des belligérants, appelaient les Antilles à une production plus intense du sucre et du rhum qui vont devenir de véritables « Industries de guerre ».

A la Martinique, malgré la mobilisation d'une partie utile de la population et les difficultés des relations par mer, les habitants mettront avec l'énergie qu'ils avaient montrée après la catastrophe de St-Pierre, tout en œuvre pour réaliser l'aide attendue.

Les résultats seront probants. Le commerce d'exporta-

(1) Voir Philémon CESAIRE. Souvenirs. Fort de France 1929. — Coup d'œil sur la situation économique de la Martinique. 1914-1917.

tion, indice de l'activité locale, augmentera jusqu'en 1917 dans une proportion extraordinaire.

De 28.896.814 en 1913 il va passer à

29.769.843	—	1914	—
43.479.132	—	1915	—
60.989.831	—	1916	—
81.392.263	—	1917	—

contre des importations toujours inférieures :

De 22.144.315 en 1913 il va passer à

22.121.747	—	1914	—
23.278.363	—	1915	—
33.853.904	—	1916	—
56.569.283	—	1917	—

L'élévation relative de ces importations représente en grande partie les éléments de l'outillage économique de l'île. Mécaniques et machines, autos, camions, matériel de tonnellerie, merrains, fonte, fers, consacraient toute l'importance que prenait l'industrie du rhum par rapport à celle du sucre.

D'une fabrication plus aisée, nécessitant des organisations moins complètes, le rhum, dont les prix devaient passer de 80 francs l'hectolitre sur le marché local à 460 francs en 1919, va retenir la faveur des usiniers, rhumiers, industriels et distillateurs agricoles.

Le nombre de distilleries de 86, en 1913, passait à 96 en 1917, et ce sera sur les quais de Fort-de-France, un amoncellement « moutonneux » de futailles. L'exportation du rhum en France, présente les chiffres suivants : En 1913 18.597.345 litres de rhum à 55° pour 11.925.023 frs.

— 1914	21.320.780	—	—	13.375.206	—
— 1915	24.051.567	—	—	14.931.151	—



Futs de Rhum à la Compagnie Générale Transatlantique
attendant l'expédition. 1917.

(Collection de l'Agence Générale des Colonies).

En 1916, la loi du 30 juin établissant la séparation bien nette entre les alcools de fruits seuls admis au marché libre de bouche, et dont fit partie le rhum et les autres réservés à l'Etat, favorisait encore les prix. On exporta 23.432.917 litres pour 28.250.595 francs et en 1917, 26.381.515 pour 49.565.240 francs. Mais l'équilibre qui existait en 1913 entre le sucre et le rhum n'existe plus. Si le sucre augmentait de prix, les quantités exportées fléchissaient chaque année. On comptera :

En 1913	39.714.975	kilos	pour	12.128.720	francs.
— 1914	38.580.222	—		12.921.984	—
— 1915	38.350.039	—		23.325.373	—
— 1916	33.856.535	—		26.180.000	—
— 1917	20.806.688	—		19.639.817	—

Malheureusement le « boom » de l'industrie du rhum, quittant son caractère d'industrie annexe pour celui d'une industrie autonome, n'allait pas sans entraîner à de graves erreurs. A peine le commerce commençait-il à reprendre son équilibre, détruit à la déclaration de la guerre, que l'Etat intervenait dans son jeu normal. Dès septembre 1914, les réquisitions apparaissent. Mais si ces demandes étaient parfaitement justifiées pour la fabrication de ses poudres, on déplore que l'état n'ait point agi « en matière d'alcool comme il agissait en matière industrielle ». « On ne comprend pas qu'il ne soit pas adressé aux organismes commerciaux eux-mêmes qui lui auraient livré le produit nécessaire, dans des conditions normales. Ainsi, l'Etat se serait évité un contentieux formidable, dont le règlement est à peine achevé » ². La réquisition, dès son apparition, avait désaxé le marché. Nous avons vu comment les cours

(2) Semaine des Rhumes Coloniaux, p. 47. Rapport de M. M. L. BACHELIER.

du rhum Martinique étaient montés brusquement. Les importateurs réclamaient vainement l'exécution de leurs marchés, alors qu'ils étaient obligés de se couvrir en hâte et à quel prix, pour alimenter leurs clients. Les mêmes phénomènes se reproduisaient chaque année, avec d'autant plus d'intensité, que les cours avaient fait des bonds formidables. A l'incertitude que jetaient dans le marché les multiples réquisitions, allaient s'ajouter les conséquences brutales des mesures gouvernementales imprévues.

Pour alimenter les nombreuses rhumeries nouvellement établies, les industriels martiniquais importaient des colonies voisines anglaises et françaises, une grande quantité de mélasse qui, depuis la disparition de St-Pierre, ne faisait l'objet que d'un commerce peu important. L'avenir semblait riche de promesses, quand, le 29 décembre 1917, le gouvernement qui avait déjà frappé cette matière première de droits fort élevés, mais pourtant illusoires, à cause de la hausse excessive du rhum « prohiba purement et simplement l'entrée des sirops et sucres étrangers à la Martinique, sous le prétexte qu'il fallait réserver le frêt aux besoins de la défense Nationale. Ce fut au milieu d'un désarroi général, la ruine d'un grand nombre de Martiniquais qui venaient d'engager leurs capitaux. La diminution ou l'arrêt de la production pour plusieurs établissements; l'abandon sur pied d'une bonne partie de la récolte; et une perte budgétaire de 2.000.000 »³. La production générale du rhum pour 1918 s'abaisse immédiatement à 16.000.000 de litres à 55° pour une valeur de 52.430.658 francs, ce qui indiquait combien les prix avaient augmenté avec la rareté du pro-

(3) CÉSAIRE PHILÉMON, déjà cité.

duit. On vendait au Havre le rhum Martiniquais à 800 francs l'hectolitre.

Mais pour la première fois depuis la guerre, la balance commerciale était déficitaire : 50.800.171 francs à l'exportation, contre 54.770.959 francs.

Une autre mesure gouvernementale venait encore frapper de stupeur les industriels martiniquais.

Le 21 février 1918, un câblogramme ministériel apprenait qu'à cause des exigences des transports maritimes nationaux l'exportation des rhums de la Guadeloupe, la Martinique et de la Réunion, était interdite. C'était la ruine irrémédiable. L'administration locale, en plein accord avec la Chambre de Commerce, la Chambre d'Agriculture, les Organisations syndicales et une délégation du Conseil général, essaya de faire rapporter la décision gouvernementale. Le département consentit à autoriser l'importation en France, sur des voiliers « neutres et russes », des rhums non réquisitionnés de la campagne de 1917. Ce fut alors un pittoresque départ de « Terre Neuvas » quittant la darse de Fort-de-France pour une traversée si aventureuse que les compagnies d'assurance durent soutenir bien des procès et rendre plus exigeantes leurs clauses conditionnelles. Ces interventions impromptues du gouvernement ne faisaient que montrer dans quel désastre se trouvait le marché tant dans les éléments d'une production imprudemment pléthorique, que dans l'organisation défectueuse du débouché. Mais, s'il y avait eu des ruines pour ceux qui n'avaient pas les « reins assez forts », il y avait eu aussi de l'enrichissement. Les périodes misérables d'avant-guerre qui avaient si lourdement frappé les propriétaires d'habitations et avaient rendu leur situation souvent précaire, étaient bien lointaines.

L'argent se concentrait à nouveau entre quelques familles de propriétaires fonciers et quelques négociants, alors que pour la masse de la population le coût de la vie augmentait du triple.

Mais par les recettes douanières, une part des bénéfices revenait à la collectivité. Elles passaient de :

	fr.
En 1913	2.925.861,89
1914	3.311.299,97
1915	3.584.835,23
1916	4.796.923,64
1917	6.266.160,29

et les budgets s'établissaient avec des proportions toujours plus grandes et des plus-values continuelles s'élevaient :

	Pour les recettes	Dépenses
En 1913	6.553.390	5.413.045
1914	7.465.926	6.553.390
1915	8.400.440	7.465.926
1916	9.981.540	8.400.440
1917	11.079.000	9.326.833

CHAPITRE IV.

Le Contingentement des Rhums.

Causes. — L'article 9 de la loi de Finances du 31 décembre 1922.
— Conséquences.

L'armistice signé, on aurait pu croire que la faiblesse de l'année 1918 amènerait une situation encore moins favorable et le retour à une vente moins fructueuse mais peut-être plus sûre.

Il n'en fut rien. Avec la même fièvre qui aurait présidé aux joies de la paix revenue, et comme une réaction contre la pénitence récemment endurée, une nouvelle extension des plantations permettait la formidable production de 32.662.466 litres de Rhum à 55°, contre une production la plus faible enregistrée depuis longtemps, de 9.616.885 kgs. L'exportation en France s'élevait à 28.520.772 litres pour 142.603.660 frs. En effet, malgré la cessation des réquisitions militaires, les débouchés, par la fin des hostilités et le succès du Rhum contre la grippe espagnole, s'annonçaient si considérables que toutes les colonies inondèrent le marché métropolitain. La Martinique y participait pour 300.000 hectolitres de Rhum exprimés en alcool pur, la Guadeloupe pour 150.000, la Réunion pour 50.000 avec un appoint non négligeable de l'Indochine, de Madagascar et de la Guyane.

Le Rhum semblait dorénavant être la base principale de la fortune des Isles. Les Rhummiers, à la Martinique, pour préparer les campagnes à venir, se firent ouvrir des crédits importants, grisés qu'ils étaient d'une balance commerciale qui, pour 1919, s'élevait aux chiffres de 74.670.165 frs aux importations contre 172.705.220 frs aux exportations.

La Banque de la Martinique elle-même, assurant un dividende très rémunérateur à la fin de l'exercice du 1^{er} juillet 1918 au 30 juin 1919, montrait un optimisme qui ne pouvait qu'influencer favorablement l'activité locale.

Et pourtant les symptômes de crise étaient patents. Les « effets de place » présentaient une augmentation de 22.560.706 frs sur l'exercice précédent; les prêts sur marchandises (barriques de Rhum) avaient subi une hausse importante : de 3.898.674 frs à 9.631.589 frs 40; les avances sur les récoltes suivaient la même marche avec une augmentation de 491.512 frs, ainsi que les prêts sur titres allant de 92.701 à 838.629 frs.

Une nouvelle banque, succursale de la « Royal Bank of Canada », était créée à Fort-de-France pour participer aux opérations de change considérables. Mais 1919 devait être le chant du Cygne, de la période de guerre. D'une part, l'Etat se trouvant à la tête d'un stock énorme de Rhum dont il n'avait plus l'emploi, le jeta sur le marché avec toute l'imprévoyance qu'il avait précédemment montrée, et les cours s'effondrèrent. D'autre part, les Distilleurs métropolitains, devant la concurrence du Rhum qui avait la faveur croissante du consommateur, essayèrent de l'enrayer.

Le 19 octobre 1919, un Décret imposait le Contingentement obligatoire des Rhums, à la sortie des Colonies.

Cette mesure ne répondit pas au but préposé, car ses résultats furent couverts par les besoins du marché.

Mais c'était là l'indice d'une renaissance de cet état d'esprit, survivance du Pacte Colonial qui, en 1713, avait fait prohiber l'entrée du Tafia en France.

L'essai de contingentement, critiqué par tous, comme vexatoire et impopulaire, fut abandonné après une année d'application; dès la fin de 1920 l'importation du Rhum en France put être librement effectuée.

Pourtant une loi du 25 juin 1920 surtaxait les alcools étrangers ou coloniaux, en exemptant toutefois, pour ces derniers, ceux qui provenaient des matières premières récoltées ou fabriquées dans la colonie. C'était toujours un succès.

Pour 1920, la Martinique exportait en France, le chiffre appréciable de 23.383.276 litres de Rhum, pour une valeur de 50.996.276 frs seulement; ce qui montrait combien le produit avait vu sa valeur décroître.

Avec la fin de 1920 apparaît le phénomène improprement appelé la vague de baisse et qui fut en réalité une liquidation brutale et généralisée, provoquée par un brusque resserrement de crédit et les vicissitudes monétaires de l'époque.

Cette crise qui atteignait toutes les branches de l'activité mondiale, atteignait aussi le Rhum. Ainsi il avait été inutile de regretter que ce pays à monoculture n'eut pas de ressources complémentaires qui auraient été pareillement frappées. La liberté du commerce, rétablie après l'abandon du Contingentement éphémère de 1919, accéléra, par le libre jeu des lois économiques, le retour à l'équilibre, mieux que toute intervention gouvernementale, et

cela au prix de ruines multiples pour les fabricants de Rhum à la Martinique.

« La spéculation s'était manifestée non seulement sur le produit fabriqué, mais encore sur les propriétés mêmes où la récolte s'effectuait. Des distilleries avaient été achetées et revendues avec des bénéfices importants; les plantations s'étaient faites avec des salaires élevés et des engrais dont le coût augmentait constamment » ¹.

De nombreuses fabriques avaient été créées pour lesquelles l'amortissement des frais de première installation n'avait pu être réalisé. Aussi la déconfiture des distillateurs fut-elle extrême lorsque la vente du produit, au lieu d'être faite au prix de 580 l'hecto, en prévision duquel les cultures avaient été conduites, ne put être effectuée qu'à 200 frs, c'est-à-dire à un cours inférieur au prix de revient.

L'exportation du Rhum s'éleva pour 1921 à 16.120.452 litres et la production totale à 20.253.647 litres, alors que la production totale du sucre de 19.444.405 kgs en 1920, avait passé à 26.400.000 kgs, reprenant un peu de son importance ancienne. Les prix du sucre avaient d'ailleurs augmenté. Voici un relevé des prix obtenus par une usine de la colonie (Usine Rivière Salée) pour les sucres qu'elle a vendus durant la période décennale allant de 1919 à 1928 :

Prix du Quintal de Sucre vendu		
Années	En France	Dans la Colonie
1919	100 »	101 »
1920	107.35	101 »
1921	179.26	159.63

(1) Note du Gouvernement de la Martinique sur la production du Sucre et du Rhum de 1918 à 1928.

1922	140.72	132.61
1923	246.43	171.52
1924	240.56	189 »
1925	175 »	156 »
1926	218 »	197 »
1927	212 »	200 »
1928	242 »	220 »

Pourtant l'année 1921 fut pour la Martinique et pour le Rhum la seule année de crise. Ce produit très spécial et d'une fabrication nettement localisée dans le monde ne tardait point à reprendre son activité.

A l'automne 1922 on créait au Havre un marché à terme des Rhums, appuyé comme les autres marchés de la place, sur la Caisse de Liquidation.

A la Martinique le bilan était fait. La Banque de la Martinique était dans l'impossibilité de couvrir le « solde irrécouvrable du découvert de 7.546.342 francs que laissait l'apurement des comptes « Effets en souffrance et Traités à régulariser ». Et une troisième banque, le « Crédit Martiniquais » était créée, avec un capital de trois millions, par les industriels et négociants du pays,

L'avenir semblait s'éclaircir, quand, lors de la discussion de la Loi de Finances, le 31 décembre 1923, par le jeu d'un « tout petit article », article 9, depuis fameux, on apprenait brusquement que la « Porte de France serait fermée aux Rhums Coloniaux ».

Le secret de l'opération avait été bien gardé par les distillateurs et leurs représentants, au Parlement. Nous avons déjà vu l'essai malheureux du contingentement de 1919. La loi du 25 juin 1920 était elle-même une mesure de protection. La surtaxe payée par les alcools étrangers et le Rhum des colonies fabriqués avec une matière pre-

mière étrangère, était égale à la différence entre la prix auquel l'Etat achetait l'alcool industriel et celui auquel il le vendait pour la conservation des fruits, et formait une barrière qui suivait les variations du marché. Les Importateurs essayèrent normalement d'y échapper. Ils décidèrent de se servir du Rhum. En effet des courtiers métropolitains demandèrent aux colonies rummières non plus du rhum consommable en nature, mais de prétendus rhums à haut degré, destinés à concurrencer, après rectification en France, les alcools naturels. Et, chose encore plus dangereuse pour les distillateurs métropolitains, ils entreprirent de créer à Madagascar, en Indo-Chine, en A. O. F., pays neufs d'une main-d'œuvre abondante et facile, offrant des possibilités de concessions gratuites, une industrie du Rhum qui ne pouvait qu'augmenter une production déjà pléthorique : au mois d'octobre 1922, en effet, 300.000 hectolitres de Rhum venaient encore encombrer le marché. Devant le péril, les députés Barthe et Lauraine, le 23 décembre, dans « une réunion tenue pour examiner à nouveau la solution du Contingentement »² décidèrent d'accorder l'entrée de 150.000 hectolitres de Rhum en alcool pur, moyenne de la production d'avant-guerre.

Les représentants Coloniaux Clerc, Candace, Boisneuf, Gasparin, protestèrent avec vigueur le 31 décembre à la discussion du projet. Mais ce fut pour un maigre succès. L'article 9 de la Loi des finances du 31 décembre 1922 limitait à 160.000 hectolitres d'alcool pur « la quantité des Rhums Coloniaux admise à pénétrer en franchise sur le territoire Français. Les Rhums et tafias acceptés en excédent

(2) Discours de M. BARTHE à la Mairie de Fort de France, le 11 avril 1927. Journal l'Echo, 15 mai 1927.

des quantités indigènes, étaient assujettis à la surtaxe qui frappait les spiritueux étrangers ». Pour plus de sécurité, et sous prétexte de protection du Rhum, on interdit de désigner, d'exporter, de mettre en vente, d'importer ou d'exporter, sous le nom de Rhum ou de Tafia tout alcool ne provenant pas exclusivement de la distillation soit du jus de la canne à sucre, soit des mélasses ou sirops provenant de la fabrication du sucre de canne.

Un Décret du 20 février 1923 distribuait le contingent de 160.000 hectolitres entre les différentes colonies, consacrant la part prééminente du « Rhum Martinique ». Une commission interministérielle avait fixé le contingent en tenant compte de la production rummière pendant les années 1913-1922. Telle était la répartition :

Colonies	Contingent
Martinique	80.000 en alcool pur
Guadeloupe	60.000 —
Réunion	18.000 —
Guyane	140 —
Indo-Chine	1.133 —
Mayotte	92 —
Madagascar	630 —
Etats de l'Océanie	3 —
Calédonie	2 —

160.000 en alcool pur

Ce total de 160.000 hectolitres d'alcool pur, qui n'était pas en rapport avec l'installation industrielle réalisée avec la guerre, motiva un remaniement du contingent. La loi du 27 décembre 1923 (art. 23) le porta à 185.000 hectolitres puis, pour relever la dotation de la Réunion

injustement traitée, une nouvelle loi du 13 juillet 1925 (art. 23) fixait à 200.000 hectolitres l'importation permise.

Le partage du contingent de chaque colonie fut effectué entre les établissements qui avaient fonctionné de 1913 à 1922. Il se fit pour les usines au prorata de leur production annuelle du sucre, pour les distilleries agricoles proportionnellement à leur plus forte production de 1913 à 1919 avec comme plafond la moyenne de la fabrication de 1919 à 1922, pour les distilleries industrielles au prorata de leur moyenne de fabrication de 1919 à 1922.

Cette répartition locale ne se fit point sans protestations véhémentes. Des agriculteurs qui avaient construit des distilleries, postérieurement au 31 décembre 1922, restèrent en dehors des dotations; la loi du 13 juillet 1925 élevant le contingent de 25.000 hectolitres leur en réserva une part. Un inspecteur des Colonies, Monsieur Haranger, fut chargé par le Ministre des Colonies, de venir examiner sur place le bien fondé des réclamations présentées. Son rapport a servi de point de départ au Ministre des Colonies pour l'élaboration de son décret du 25 janvier 1927 qui devait assurer une nouvelle répartition. Les représentants de la Colonie, les députés Severe et Delmont, protestèrent contre ce décret hâtif, en demandant au Parlement de se saisir lui-même du problème. Des centres comme Grand-Rivière, Macouba, Sainte-Anne qui n'avaient pas d'usines à leur portée, se seraient trouvés dans la triste nécessité de réduire leurs plantations et par suite les salaires de la population de 15 à 25 %. Des distilleries industrielles qui n'apportaient aucune activité agricole dans la Colonie et qui n'utilisaient qu'une main-d'œuvre dérisoire, étaient, par contre, favorisées.

Monsieur le Député Barthe, président de la Commission

des Boissons de la Chambre des Députés, fut sollicité par trois Syndicats de producteurs : Syndicat des distillateurs dits sacrifiés, Syndicat des distillateurs agricoles et Syndicat des planteurs et manipulateurs de la canne de la Martinique, de procéder à un arbitrage qui liquiderait les conflits. Il se rendit à la Martinique. Sa sentence donna lieu à la publication du Décret du 12 juillet 1927 qui organisa définitivement la production de la Colonie et portait à 88.915 hectolitres la part de la Martinique.

Ainsi une barrière légale était imposée à la surproduction du Rhum. Les producteurs coloniaux, tout d'abord craignirent l'application de la loi de contingentement comme une mesure de répression prise contre eux par leurs adversaires, les viticulteurs. Mais ils durent bientôt s'estimer satisfaits de cette restriction du marché. Une modification profonde était apportée dans la détermination des prix sur le marché local. Antérieurement tous les rhums étaient susceptibles d'être exportés, les prix en étant fixés par le jeu, impossible à prévoir, de l'offre et de la demande.

Depuis l'application du régime du contingentement deux cours s'établissaient; l'un, pour les rhums contingentés, dont la valeur fut influencée par le prix des alcools dans la Métropole et par l'importance des stocks existant en France; l'autre, pour les rhums surtaxés et la consommation locale qui subit l'influence des quantités disponibles dans la colonie et des possibilités d'exportation.

Des bases solides dirigeant dorénavant l'importation des Rhums en France, permirent au cours du Rhum contingenté, de s'élever d'une façon constante pour atteindre le chiffre de 1.100 frs l'hectolitre pour 1928. Dès la première année de ce nouvel état de choses, la stabilité du

marché métropolitain provoqua un relèvement sensible des cours du contingenté; de 370 frs en janvier 1923, ils s'élèvent à 825 à la fin de l'année; des demandes importantes furent présentées par les rectificateurs pour les rhums hors contingent qui acquittaient à ce moment une surtaxe peu élevée. Le disponible à la consommation locale se fit très rare et se vendit fort cher.

La production augmente immédiatement l'année suivante, mais bien imprudemment; en effet la surtaxe fut portée à 720 francs l'hectolitre d'alcool pur ce qui la rendit nettement prohibitive. Aussi l'exportation du surtaxé ne pouvant plus s'effectuer et les besoins de la consommation locale étant limités, la récolte ne fut pas entièrement enlevée, en 1925, privant ainsi les planteurs non seulement de leurs revenus mais encore d'une partie de leurs capitaux.

Les cours qui, en 1924, s'étaient maintenus entre 800 et 650 frs s'abaissèrent en 1925 au chiffre de 350 frs l'hectolitre.

Les producteurs modèrent leurs plantations et les limitent à l'importance du contingent qui leur est accordé. Aussi la régularisation du marché, jointe à des circonstances particulièrement favorables, a occasionné un relèvement progressif des cours qui aboutit à la fin de l'année 1928 au chiffre de 1.109 francs l'hectolitre à 55 degrés.

Voici les exportations et la consommation de 1923 à 1928 :

		Litres à 55°	Francs	Total
1923	Contingenté	16.522.158	49.566.474	
	Surtaxé	1.946.314	3.892.628	
	Consommation ..	3.555.176	7.110.352	60.569.454.

1924	Contingenté	17.584.293	48.356.805	
	Surtaxé	3.811.496	5.717.244	
	Consommation ..	4.039.665	6.059.497	60.133.546
1925	Contingenté	16.002.614	56.009.149	
	Surtaxé	1.653.447	1.653.447	
	Consommation ..	4.953.361	9.906.722	67.569.318
1926	Contingenté	16.836.801	58.928.803	
	Surtaxé	1.121.074	896.859	
	Consommation ..	5.291.182	11.905.970	72.881.724

Hectolitres

1927	Contingentés	98.411,80
	Surtaxés	6.165,29
1928	Contingentés	94.191
	Surtaxés	22.332

L'objectif principal de la loi du contingentement étant la limitation de la production du Rhum, il amenait nécessairement par compensation le développement de la fabrication du sucre. Voici le relevé de la production de 1922 à 1928 :

1922		20.900.000 kilogs.
1923		24.722.500 —
1924		33.252.000 —
1925		48.121.900 —
1926		45.046.108 —
1927		40.396.900 —
1928		39.035.320 —

Depuis la guerre, cette production ne possède comme seul débouché que la raffinerie métropolitaine qu'il partage avec le sucre indigène. Les droits de douane frappant les sucres étrangers à leur importation en France et la prohibition de l'importation à la colonie permettent aux sucres de betterave, dont le prix de revient est de

40 francs-or et aux sucres coloniaux de 35 frs or, de lutter contre le sucre de Cuba qui aurait pu être vendu sur le marché métropolitain 29 frs or. A partir de 1923 le contingent de rhum étant réparti au prorata de la fabrication de sucre, les industriels ont été amenés non seulement à intensifier leurs cultures et à augmenter leurs achats de cannes, mais à essayer de stabiliser et d'accroître leur pourcentage de rendement. Celui-ci est en effet de 6 % environ, alors qu'à la Guadeloupe il est de 7.25 % et à la Réunion de 8 1/5 %. Cela tient surtout à ce que le Rhum étant devenu le produit principal, les usiniers n'ont pas intérêt à épuiser complètement leurs mélasses. Une autre cause est que le régime qui lie l'usinier au planteur est défectueux. Le règlement des cannes ne s'opère qu'à tant de sucre par boucaut de canne reçu à l'usine. Le boucaut de 500 kgs de sucre est représenté par 8.333 kgs de canne, soit un rendement uniforme de 6 %. A la fin de la récolte une majoration est accordée. C'est la même méthode qui a présidé à l'élaboration des Usines Centrales.

Ce mode de paiement ne tient aucun compte de la richesse saccharine. Prix forfaitaire et majoration n'étant payés qu'au prorata exclusif du poids des cannes, les planteurs ne veulent pas faire de dépenses pour introduire de nouvelles cannes sélectionnées comme la Big-Anna et la Ste-Croix et utiliser les machines agricoles qui coûtent fort cher. Les variations des prix ne leur permettent aucune prévision et ils leur arrivent souvent de s'endetter alors que les propriétaires des distilleries contingentes augmentent leur fortune.

Voici une statistique des prix payés aux planteurs, fournisseurs de l'Usine de la Rivière Salée depuis 1919 jusqu'en 1927.

	Prix forfaitaire	Majoration
1919	800	206.15
1920	800	46.85
1921	550	58.75
1922	500	61.50
1923	800	309.13
1924	1.000	316.46
1925	700	136.22
1926	850	131.87
1927	900	176.33

L'exportation moyenne de sucre de la colonie jusqu'en 1928 s'élève à 35.000 tonnes environ. Les améliorations ont été apportées à sa fabrication. Des moulins plus robustes ont été installés. Certains ont été accouplés à un ou deux puissants moteurs, alors qu'auparavant chaque moulin avait sa machine et son générateur; les surfaces de chauffe des générateurs ont été augmentées afin de consommer moins de combustible pour un meilleur rendement; des filtres mécaniques ont remplacé les filtres presse; aux turbines Cail ont été substitué les turbines Watson. Un essai de rationalisation a été ainsi tenté mais par quelques-uns seulement.

En 1928 l'industrie du sucre à la Martinique, malgré un renouveau depuis la guerre a cédé la première place à celle du rhum.

La Martinique a joui dans une large mesure des avantages du nouveau régime des alcools coloniaux. Elle a conservé son rang dans l'exportation à destination de la Métropole.

Pendant la période antérieure au contingentement, les quantités de rhum Martinique importées en France représentaient 46 à 50 % des introductions totales. Ce

pourcentage a été maintenu avec, en plus, une importation d'alcool pour le service des poudres qui a atteint en 1926, 25.569 hectos. La suprématie de ses produits sur les marchés d'importation et de consommation est restée la même et une différence de 5 à 10 francs l'hectolitre existe en faveur des Rhums Martinique sur le prix des autres produits similaires.

Des améliorations ont été apportées dans l'agencement de leur matériel ou dans les procédés de fabrication des distilleries d'usines ou des distilleries industrielles. Des cuves en fer ou en béton armé ont remplacé celles de bois. Plusieurs établissements ont acquis des alambics pouvant produire de l'alcool à 90° pour le service des foudres. Des tonnelleries ont été annexées à toutes les usines pour restreindre les frais de logement des rhums. La production s'est régularisée et l'augmentation de la surtaxe arrêta toute velléité de surproduction. L'élévation constante des cours du contingenté avait couvert le préjudice que les producteurs pensaient avoir subi du fait de la limitation de leurs cultures. Pour la majorité des distillateurs contingentés c'était la certitude d'accroître leurs bénéfices. Mais le Pouvoir exécutif en assurant ainsi la marche sûre de l'industrie rhummière, attribuait un privilège excessif à une partie de la population.

On a pu dire que l'Etat avec le Contingentement, donnait une « rente » à ses vieilles colonies. Mais cette rente ne s'adresse qu'à 18 usines et 150 distilleries pour la Martinique. Une consolidation dans l'ordre économique, et non point dans l'ordre purement juridique comme dans l'ancien régime, est venu reconstituer un privilège de fortune pour des catégories déterminées d'industriels et d'agriculteurs. N'est-ce point là créer une inégalité qui, plus que l'inégalité sociale, risque de créer des abus.

CONCLUSION

Pour la recherche d'un profit, et par l'application d'une Doctrine, le Pacte Colonial, l'industrie du sucre de canne avait été implantée, par l'Etat, ses représentants, ses nationaux aux Isles Françaises, à la fin du XVII^e siècle.

La Martinique, par l'affabilité de son premier Administrateur du Parquet, par sa situation avancée sur l'Océan, avait accueilli le plus grand nombre des futurs « sucriers ».

Tout fut mis en œuvre pour le développement de la nouvelle industrie; les terres furent libéralement concédées, la main-d'œuvre spécialement apportée du Continent Africain; habitation sucrière, principe même de la culture de la canne et de la production du sucre fut protégée par la loi, rendue insaisissable dans ses biens immobiliers et mobiliers, érigée en majorat.

Au milieu du XVIII^e siècle le commerce du sucre, malgré les guerres, malgré les raffineurs métropolitains qui firent écarter par le Roi la concurrence de la raffinerie coloniale, tôt disparue, faisait la richesse de la Martinique et celle des Postes de France.

Mais la trop grande protection qu'on avait accordée à l'industrie du sucre, la vie trop facile qu'elle offrait à ses bénéficiaires en amena le déclin. Le sucrier, se désintéressant du commerce de son produit, s'était rendu poings et pieds liés au commissionnaire chargé d'écouler en France les fruits de ses travaux. Avec la guerre de 7

ans arriva la Crise. Le Colon s'endetta, ne put payer, emprunta à nouveau. Pendant la période de prospérité, il n'avait pas constitué de réserve, dans l'espoir d'une richesse perpétuelle, il ne put améliorer les conditions de la manufacture. Il avait pris des habitudes de luxe, d'indolence qui le laissèrent sans forces quand il fallut réagir.

La Révolution française, avec ses principes d'humanité menaçait de lui enlever sa main-d'œuvre si peu chère. La nouvelle industrie métropolitaine du Sucre de Betterave accentua son désarroi. La Monarchie qui l'avait créé protégea de nouveau le Domaine Sucrier Colonial et lui permit de vivre en lui réservant le marché métropolitain.

Mais les symptômes de sa désagrégation devenaient de plus en plus nets. L'Affranchissement des noirs fut commencé. La Révolution de 1848 sonna le glas de l'ancienne Organisation de l'Industrie du Sucre. On lui enleva brutalement sa main-d'œuvre, on la livra à ses créanciers. Elle dut se reconstruire sur des bases nouvelles.

La création d'une banque locale lui fournit du crédit; des capitalistes métropolitains en créant les Usines centrales assuraient la transformation de ses cannes. Le Crédit Foncier Colonial, lui permit de renouveler ses installations. Une main-d'œuvre étrangère fut amenée pour assurer la culture de ses champs. Le sucrier martiniquais reprit espoir. Une nouvelle ère de prospérité s'ouvrait.

Mais le sucre de canne qui avait évincé de l'île les autres cultures, café, cacao, donnait un produit dont la consommation grandissante avait fait naître une concurrence mondiale. La surproduction du sucre de betterave, la guerre des primes à l'exportation, entre les nations

européennes, causa de nouveau la ruine de l'industrie du sucre à la Martinique, malgré les efforts de la Métropole et des colons. Ces derniers cherchèrent dans le Rhum leur salut.

Déjà en 1713 le tafia colonial avait été évincé du marché français, « afin de sacrifier tout au commerce important des eaux-de-vie de vin qui se fait tant au dedans qu'au dehors du royaume ». En permettant l'introduction de la « guildive » l'Etat « donnerait son propre commerce à ses colonies, il leur sacrifierait ses propres cultures. Les Anglais, eux, ferment les yeux sur ce trafic... Cela est aisé à comprendre : c'est qu'ils n'ont pas de vignobles... ». La loi du 28 avril 1816 sur les spiritueux, légalisait l'entrée du tafia déjà permise par la Révolution.

Le Rhum, dès le milieu du XIX^e siècle avait acquis la faveur des consommateurs. L'ancien mot anglais « Rum » s'était « lui-même plié au génie de notre langue » : un h s'était intercalé.

Mais le Rhum, solidaire du sucre, participa à ses déboires. En 1902 l'Eruption du Montpelé semblait ruiner définitivement l'industrie du sucre martiniquais. Mais la Conférence de Bruxelles, et la consommation accrue du produit, permettaient aux planteurs et producteurs de se rétablir petit à petit.

La guerre de 1914-1918 fut le coup de fouet qui leur permit de retrouver les beaux jours passés. Les besoins de la défense nationale augmentant sans cesse, l'Etat incita officiellement les Antilles à intensifier leur production. D'importants capitaux furent investis dans la création d'usines et surtout de distilleries nouvelles. En effet le Rhum plus facile à produire et d'un profit plus considérable fit l'essentiel des nouvelles installations à la Mar-

tinique. Mais quand la paix revint, on enregistra les krachs de 1920 dus à la surproduction et aux stocks jetés par l'Etat sur le marché.

Les bas prix aidèrent à la reprise et au sauvetage du rhum. On put, en le rectifiant, en faire un alcool à 97° qui eut toutes les faveurs du consommateur français.

Alors intervient la loi de finances du 31 décembre 1922 qui contingentia les rhums des colonies françaises et obligea celles-ci à reprendre la manufacture du sucre. Ce fut avec la « valorisation » du rhum une nouvelle ère de prospérité.

Nous avons vu quelle était la situation des industries du sucre et du rhum en 1928. Renversant l'ordre du passé ce rhum est devenu le produit principal, le sucre le produit annexe. Subissant les lois du commerce mondial le sucre, malgré la protection du Gouvernement, en suivit les fluctuations. La production mondiale depuis 1923, avait sensiblement augmenté, tant en sucres de canne qu'en sucres de betteraves.

En voici le relevé :

	Sucre de Betterave Tonnes	Sucre de Canne Tonnes	Tonnes
1923	5.902.661	12.916.878	18.819.539
1924	5.886.639	13.812.037	19.678.876
1925	7.856.000	14.099.900	21.955.900
1926	8.290.207	16.321.744	24.611.951
1927	7.704.560	16.028.612	23.733.172
1928	9.024.327	16.306.946	25.331.273

En 1927, Cuba, comme l'un des principaux centres de fabrication, demanda la constitution d'un bureau international des sucres, afin de contingenter chaque pays intéressé. Ce projet d'entente ne réussit d'abord pas. Les cours

qui étaient en 1928 de 247 francs les 100 kilogs, s'abaissèrent en 1929 à 225, en 1930 à 200 francs, pour arriver pour la période septembre 1930 à août 1931 à un cours moyen de 206 fr. 21.

Depuis l'établissement du contingentement, de par leur répartition géographique dans l'île, 5.400 propriétaires sont obligés d'adresser leurs cannes aux Usines à Sucre, sous peine de ne pas en trouver l'emploi à cause de l'éloignement des distilleries contingentées. La baisse des prix du sucre ne peut que les frapper durement. En fournissant 8.333 kilogs de cannes, on leur compte 500 kilogs de sucre, soit 6 %. En 1924, année la plus favorable, les planteurs pour 8.333 kgs de cannes reçurent 1316 fr. 46. Or, si cette quantité de cannes avait été manipulée dans une distillerie contingentée avec un rendement minimum de 700 litres de rhum, elle aurait donné au propriétaire à raison de 3 fr. 50 le litre, pris au robinet, la somme de 2.450 francs soit 86 % de plus.

« On ne peut donc nier que le contingentement a eu pour conséquence par le seul fait d'avoir privé d'une dotation essentielle un grand nombre de propriétés plantées en cannes, de diminuer sensiblement leur valeur vénale et de modifier l'économie foncière du pays » ¹.

En 1929, 34.972.323 kilogs à 2 fr. 27 le kilog ont été exportés en France. C'est à peu de chose près la production moyenne depuis 1923. La Convention de Bruxelles de mars 1931 qui contingente la production en sucre de huit Nations arrêtera-t-elle la baisse ? Espérons-le.

Le rhum lui aussi subit le même déclin. De 128.857 hectolitres exportés en 1928, en 1929 on n'exportait que 120.000 hectolitres, 90.791 en 1930, et 59.410 pour les 7

(1) Note du Gouvernement de la Martinique sur la Production du Sucre et du Rhum de 1919 à 1928, p. 42.

premiers mois de 1931. La réelle difficulté dans l'écroulement des rhums a fait descendre les cours, de 1019 en 1929 à 890 en 1930 et 745 francs en septembre 1931. La décision des fabricants de Champagne de n'utiliser leurs raisins abimés par l'été déplorable, que pour les transformer en alcool, la belle récolte des vignerons du midi, ne peuvent qu'accentuer cette dégringolade. Celle-ci est-elle due à un apport excessif de surtaxés venus de la Réunion où les rhums sont moins frappés par les impôts locaux qu'à la Martinique, est-elle due à la crise générale qui paralyse l'activité commerciale et industrielle mondiale, ou encore parce que les Rhums d'aujourd'hui, ne valent pas ceux d'avant-guerre. Le fait est que cette crise frappe une industrie qui fait vivre tout un pays et lui donne depuis 1920 une balance commerciale flatteuse. Pour le premier semestre 1931 les importations s'élèvent à 103.491.000 francs alors qu'en 1930 il était de 113 millions et demi, et le chiffre des exportations pour le même laps de temps n'est que de 141.909.000 alors qu'il était en 1930 de 204.412.000 francs. Toute l'Economie du pays est menacée : le Budget local qui est assis pour une grande part sur les droits ad valorem, les droits de patente, les droits de licence et la taxe de consommation qui frappe le Rhum, est compromis.

Où sont les remèdes ? L'Etat qui, de sa propre autorité, a créé une limite de production pour le rhum et qui a prorogé pour jusqu'en décembre 1939, par la loi du 31 décembre 1927 le régime du Contingentement doit-il intervenir ? Doit-il accepter le récent projet de loi déposé par Monsieur Graëne, Député de la Guadeloupe qui tend à prohiber l'entrée des rhums surtaxés et augmenter par

compensation le contingentement total des colonies productrices de Rhum ? Devant les aspects toujours nouveaux que présente la diversité des intérêts en présence, l'intervention de l'Etat est toujours opportune pour aboutir à des solutions stabilisatrices que les lois économiques naturelles mises à l'écart ne peuvent engendrer. Mais l'effort doit aussi venir des pays producteurs. Les prix du Rhum doivent être rémunérateurs, et non point excessifs, être aussi stables que possible et attirer ainsi la faveur du commerçant prudent. Amollis par une situation éminemment favorable les Rhummiers se sont laissés aller à produire des qualités inférieures à celles d'avant-guerre. Bien que la consommation de leur produit, à cause de sa « saveur exquise » ait passé en France de 10 % dans la consommation totale des spiritueux en 1914, à 25 % à l'heure actuelle, qu'ils prennent garde à ne pas tuer la poule aux œufs d'or.

Qu'une publicité collective réagisse contre les tendances prohibitionnistes et vante une liqueur encore meilleure. Qu'ils veillent à ne point laisser aggraver par des charges nouvelles le Rhum déjà lourdement taxé, ou compromettre la situation de son marché par des « sophistications » de commerçants trop avisés ou des coups de bourse de spéculateurs trop âpres aux gains.

Devant la chute des cours du sucre, la Martinique doit-elle recourir au café ou au cacao dont la production est déjà pléthorique, ou doit-elle attendre la reprise du produit et une tarification protectrice de l'Etat; doit-elle encore réclamer qu'on lui permette d'abandonner le sucre dont sa production annuelle de 35.000 tonnes n'est qu'une goutte d'eau dans la production mondiale de 17.000.000 de

tonnes pour se spécialiser sur le Rhum ? La Martinique, usine à sucre de l'ancien régime, sera-t-elle l'usine à Rhum du XX^e siècle ? L'Avenir seul nous répondra.

Le Président,
William OUALID.

Vu : Le Doyen,
BERTHÉLEMY.

Vu et permis d'imprimer :
Le Recteur de l'Académie de Paris,
CHARLÉTY.

BIBLIOGRAPHIE

XVII^e siècle.

- BOUTON (Pr. P. Jacques). Relation de l'établissement des François depuis l'an 1635 en l'isle de la Martinique l'une des Antilles de l'Amérique. Paris, 1640.
- COLBERT. Lettres, Instructions et Mémoires de Colbert, publiées d'après les ordres de l'empereur, par Pierre Clément, membre de l'Institut. Paris, 1861-1882. 8 tomes, 10 volumes in-4°.
- DUTERTRE. Histoire générale des Antilles habitées par les François. 2 tomes. Paris, 1667.
- LAET (Jean de). Histoire du Nouveau Monde ou description des Indes Occidentales. Leyde, 1640.
- MAURILE DE ST-MICHEL. Voyage des isles Camercanes en l'Amérique qui font partie des Indes Occidentales. Au Mans, 1652.
- MARGRY Pierre (Papiers de Pierre). Bibliothèque Nationale m. n. s. Nouvelles acquisitions Françaises. 9256-9510.
- Relation des isles de Saint-Christophe, Gardelouppe et de la Martinique gisantes par les quinze degrez au-deça de l'équateur. Bibl. Nationale, m. n. s., n. a. f., 10.695,
- ROCHEFORT (César de). Histoire naturelle et morale des isles Antilles de l'Amérique. Rotterdam, 1658.

XVIII^e siècle.

- CHANVALON (Thibault de). Voyage à la Martinique, contenant diverses observations sur la physique, l'histoire naturelle, l'agriculture, les mœurs et les usages de cette isle. Paris, 1763.
- DUTRÔNE. Précis sur la Canne et sur les moyens d'en extraire le sel essentiel. Paris, 1791.
- DUTRÔNE. Mémoire sur la manière de distiller les rhums, 1785.
- LABAT. Nouveau voyage aux isles de l'Amérique. Husson. La Haye, 1724. St-Pierre, 1860, 1 vol.
- PETIT DE VIEVIGNE. Codes de la Martinique. St-Pierre, 1767.
- RAYNAL (Thomas-Guillaume). Histoire philosophique et politique des établissements et du Commerce des Européens dans les Indes. Genève, 1780.

WEUVES-LEJEUNE. Réflexions historiques et politiques sur le Commerce de France avec ses colonies de l'Amérique. Genève, 1780.
 ST-MAURIS (Chevalier de). Mémoire sur l'Etat économique de la Martinique en 1765, par J. Fournier. Paris, 1900.

XIX^e siècle.

- BASSET (N.). Les Antilles Françaises. Observation sur la Martinique. Paris, 1886.
 BASSET (N.). Guide pratique du fabricant du Sucre. Paris, 1886.
 BOIZARD (E.) et TARDIEU (H.). Histoire de la Législation des Sucres, 1664-1891. Paris, 1891.
 BOURGOIN D'ORLI. Culture de la Canne à Sucre. Paris, 1867.
 CAIL J. F. ET C^{ie}. Mesures pour changer la situation de nos colonies des Antilles. Paris, 1860.
 COOLS (Baron de). Lutte du Sucre Colonial et du Sucre Indigène, 1836.
 CORNILLIÈRE (De la). La Martinique en 1842.
 CRISENOY (de). Etude sur la situation économique des Antilles Françaises. Paris, 1860.
 DAUBRÉE. La Question Coloniale au point de vue Industriel. Paris, 1841.
 DESCHAMPS. Histoire de la Question Coloniale. Les Colonies pendant la Révolution. Paris, 1898.
 DESSALES (Adrien). Histoire Générale des Antilles. Paris, 1847-1848, 5 vol.
 DURAND-MOLARD. Code de la Martinique. St-Pierre, 1807, 5 vol.
 DUREAU. Jean-François Cail. Sa vie, ses travaux. Paris, 1852.
 FRASANS (Le Chevalier de). Considérations sur les causes de dépérissement des colonies des Antilles. Paris, 1822.
 HAY (Thimothée de). Les Colonies et la Métropole. Sucrierie Exotique et Sucrierie Indigène. Paris, 1839.
 LACHARRIÈRE (A. de). Observations sur les Antilles Françaises, 1831.
 LAVOLLÉE. Notes sur les cultures et productions de la Martinique et de la Guadeloupe, imprimées par ordre de M. l'Amiral Duperre, Ministre. Paris, 1841.
 LE PELLETIER DE ST-RÉMY. Les Colonies Françaises depuis l'abolition de l'esclavage. Paris, 1858.
 LORTET (D^r). Notice historique sur le sucre de canne. Lyon, 1858.
 MOREAU DE ST-MERY. Observations sur la culture de la canne à sucre dans les Antilles et particulièrement celle d'Otaïti. Paris, an VIII.
 PARDON. La Martinique, 1875.
 PIGEONNEAU. Histoire du Commerce de la France. Paris, 1885.

- RUFZ DE LAVISON. Etudes Historiques et statistiques sur la population de la Martinique. St-Pierre, 1850.
- SYDNEY-DANEY. Histoire de la Martinique. Depuis la colonisation jusqu'en 1815. Fort-Royal, 1846, 6 vol.
- SCHOELCHER. De l'Esclavage des Noirs et de la Législation Coloniale. Paris, 1833.
- SCHOELCHER. Des Colonies Françaises. Abolition immédiate de l'Esclavage. Paris, 1842.
- SCHOELCHER. Histoire de l'Esclavage pendant les deux dernières années. Paris, 1847, 2 vol.

XX^e siècle.

- ARCY (F. d'). L'industrie sucrière aux Isles du XVII^e siècle. Revue d'Histoire des Antilles, tome 2. Paris, 1929.
- Le Château de la Montagne et les premiers sucriers de St-Pierre. Revue d'Histoire des Antilles, tome 3. Paris, 1929.
- BERNISSANT. Etude sur le régime agricole des Antilles Françaises. Thèse. Paris, 1916.
- CAPUS (Guillaume). Les Produits Coloniaux. Paris, 1930.
- CHEMIN-DUPONTES. Les Petites Antilles. Paris, 1909.
- COLSON (Léon). La Canne à Sucre aux isles Hawaï et à la Réunion. Paris, 1904.
- DAMPIERRE (Jacques de). Essai sur les sources de l'histoire des Antilles Françaises. 1492-1664. Paris, 1904.
- FOURNIER (Joseph). L'Introduction et la Culture de la Canne à Sucre en France au XVI^e siècle. Paris, 1903.
- GAZIN. Essai de Bibliographie générale méthodique et historique de la Martinique, 1926. Fort-de-France.
- GEERLIGS (H. C. Prinsen). World's cane sugar Industry past and present. Londres, 1912.
- HIGNETTE. Le crédit dans les Colonies Sucrières Françaises. Thèse. Paris, 1901.
- JUMELLE. Cultures tropicales. Paris, 1925.
- LACASCADE. Main-d'œuvre et Immigration, Paris 1907.
- LEGIER. La Martinique et la Guadeloupe. Considérations économiques. Paris, 1905.
- MAY (L. P.). Histoire économique de la Martinique. 1635-1763. Thèse. Paris, 1930.
- MONROUX. Le Rhum. La France active. Paris, avril 1930.
- PAIRAULT (E.). Le Rhum et sa fabrication. Paris, 1903.
- PARIS (Edgard). Le Régime des Sucres. La Convention de Bruxelles. Ses causes, ses conséquences. Thèse. Caen, 1905.
- PHILÉMON-CÉSAIRE. Souvenirs. Fort-de-France, 1929.

- REMY (H.). La Question des Sucres et le Ravitaillement de la France, de 1914-1917. Thèse. Paris, 1917.
- RIGOTARD. La Canne à Sucre. Revue Générale des Sciences, XXXII^e s., juin 1921.
- SATINEAU (Maurice). Histoire de la Guadeloupe sous l'Ancien Régime, 1635-1789. Paris, 1928.
- SERVANT. Semaine des Rhums Coloniaux. Travaux. Paris, 1928.
- SERVANT (Georges). La Compagnie de St-Christophe. Revue d'Histoire des Colonies Françaises. Paris, 1913. Tome I.
- SCHONE (Lucien). La Politique Coloniale sous Louis XV et Louis XVI. Paris, 1907.
- SOMBART. Les Juifs et la vie économique. Traduit de l'Allemand par le Docteur Jankelevitch. Paris, 1923.
- SORNAY (P. de). La Canne à Sucre à l'île Maurice. Paris, 1920.
- VAISSIÈRES (Pierre de). La Martinique en 1910.
- ST-OLYMPE (M.). — Réponse au Questionnaire du Comité d'initiative de la Semaine des Rhums Coloniaux. Fort-de-France, 1927.
- VIGNOLS (Léon). Flibuste et boucane. Revue d'Histoire Economique et Sociale, janvier 1929.
- Note sur la production du Sucre et du Rhum à la Martinique pendant les années 1919-1928. Fort-de-France, 1929.
- Bulletin du Syndicat des producteurs de Rhum. Paris.
- Bulletin du Syndicat des Distillateurs Agricoles. Fort-de-France.
- Bulletin Agricole de la Martinique.
- Almanachs. Annuaire.
- Comptes Rendus annuels de la Banque de la Martinique.

Pièces d'Archives.

Archives du Ministère des Colonies.

Au Ministère. Cartons G¹ 470 et 471.

Cartons, Archives Anciennes de la Martinique, N^o I, II, III, IV, versées aux Archives Nationales.

Série C⁸A. N^{os} 1 à 64. Correspondance reçue des années 1663 à 1763.

Série C⁸B. N^{os} 1 à 17. Correspondance, pièces diverses, mémoires, cartons.

N^{os} 17 à 22. Statistiques diverses, cartons.

Série F²A. N^o 15. Carton. Mémoires divers ayant trait à la Compagnie des Indes. N^o 17, id.

N^o 19. Registre paginé. Procès-Verbaux des services de la Compagnie des Iles.

Série F²B. N^o 11. Registre. Mémoires sur le Commerce. Collection Moreau de St-Mery.

- Série F³. N^{os} 26, 38. Histoire de la Martinique. Registres paginés, pièces originales et copies de pièces.
N^o 39. Description de la Martinique.
N^{os} 40 à 41. Code historique (1780-1803).
N^o 42. Rens. des événements des Antilles, 1757-1763.
N^o 43. Voyage à la Martinique en 1751.
N^{os} 124, 125, 126. Mémoires des Chambres d'Agriculture, 1759-1778.
N^o 160. Colonies, terres titrées, troupes.
N^{os} 161, 162, 163. Registre. Manufactures Coloniales. Cultures.
N^o 203. Comptes Généraux de la Martinique, 1814-1816.
N^{os} 244, 245, 246. Annales du Conseil Souverain de la Martinique.
- Série F⁴. N^o 18. Bureau du Contentieux. Martinique, Guadeloupe. 1778-1786.
N^{os} 14-15. Bureau Commercial. Administration des Colonies. Mémoires, plans et projets pour la Martinique. 1773-1792.
- Colonies en général.
N^{os} 20-24. Bureau Commercial, 1724, an III.
N^{os} 27-28. Bureau du Contentieux. Correspondance. 1775-1790.

